

Σούπα με κεφτεδάκια

6 φλιτζάνια ζωμό από μοσχάρι

2 καρότα

3 πατάτες

1 μεγάλο κρεμμύδι

2 κλωνάρια σέλινο

1 κ.σ. βούτυρο

½ κ.γ. μαύρο πιπέρι

¼ κ.γ. σέλινο σε σκόνη

1 κ.γ. άνιθο σε σκόνη

½ κιλό μοσχαρίσιο κιμά

1 αυγό

½ φλ. φρυγανιά τριμμένη

½ φλ. νερό

¼ κ.γ. από το καθένα: πιπέρι, αλάτι, κρεμμύδι σε σκόνη

Κόβουμε το σέλινο και το κρεμμύδι σε κύβους και τα ρίχνουμε σε μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέτουμε το ζωμό και βράζουμε για περίπου 45 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά. Στο μεταξύ, ζυμώνουμε τον κιμά προσθέτοντας αυγό, φρυγανιά, νερό και μπαχαρικά. Προσθέτουμε μπαχαρικά και βούτυρο στη σούπα και σιγοβράζουμε. Πλάθουμε μικρά κεφτεδάκια και τα ρίχνουμε στη σούπα. Δυναμώνουμε τη φωτιά και βράζουμε για 15 με 20 λεπτά. Σερβίρουμε προσθέτοντας μπόλικο ψιλοκομμένο άνιθο.

Πατατοσαλάτα

Υλικά

- 8 πατάτες βρασμένες (κρύες)
- 4 καρότα βρασμένα (κρύα)
- 3 αυγά βρασμένα (κρύα)
- 3 ψιλοκομμένα αγγουράκια τουρσί
- 2 φλιτζάνια ψιλοκομμένο ζαμπόν
- ½ κρεμόδι ψιλοκομμένο
- 1 ½ φλ. κρέμα γάλακτος
- 3 κ.γ. μαγιονέζα
- 1 κ.σ. μουστάρδα με σπόρους
- 2 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. μαύρο πιπέρι

Οδηγίες

Κόβουμε τα υλικά της σαλάτας σε κύβους ½ ίντσας (1 εκ.) και τα ανακατεύουμε. Σε άλλο δοχείο ανακατεύουμε την ξινή κρέμα, μαγιονέζα, μουστάρδα και μπαχαρικά και τα ρίχνουμε στο μπολ με τη σαλάτα.

Αυτό το πιάτο είναι εύκολο να μεταφερθεί σε πάρτι και κοινωνικές εκδηλώσεις καθώς μπορεί να ετοιμαστεί από την προηγούμενη και να διατηρηθεί στο ψυγείο.

Μπιφτέκια Εσθονίας (μοσχαρίσια ή χοιρινά) Hakklihakotlet

Υλικά

¼ κ. κιμά βοδινό, ¼ κ. κιμά μοσχαρίσιο και ¼ κιμά χοιρινό

2 αυγά

1 φλιτζάνι φρυγανιά τριμμένη

1 κ.γ. αλάτι

¼ κ.γ. φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

½ φλ. κρεμόδι ψιλοκομμένο

¾ φλ. κρύο νερό

4 κ.σ. φυτικό λάδι

Οδηγίες

Σε μεγάλο μπωλ ανακατεύουμε όλα τα υλικά ,εκτός από ½ φλ. φρυγανιά και το λάδι, και ζυμώνουμε για 5-10 λεπτά ή μέχρι το μίγμα να γίνει λείο, ελαφρύ και αφράτο. Βρέχουμε τα χέρια με κρύο νερό και πλάθουμε 8 μεγάλα , στρογγυλά μπιφτέκια. Μετά τα βουτάμε στην υπόλοιπη φρυγανιά, καλύπτοντας και τις δύο πλευρές. Ζεσταίνουμε το λάδι σε βαρύ τηγάνι 25-30 εκ. σε δυνατή φωτιά.

Τηγανίζουμε 4 μπιφτέκια τη φορά για περίπου 5-10 λεπτά από την κάθε πλευρά, ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία έτσι ώστε να μην καούν. Για να βεβαιωθούμε πως ψήθηκαν και στο εσωτερικό τους, κόβουμε λίγο με τη μύτη ενός μαχαιριού και ανοίγουμε ελαφρά. Αν είναι ακόμη ροζ στη μέση, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία και τηγανίζουμε για λίγα ακόμη λεπτά. Σερβίρουμε με βραστές πατάτες, σαλάτα και σως.

Roosa Manna

2 φλ. νερό

2 φλ. κράνμπερι

Βράζουμε τα κράνμπερι μέχρι να ανοίξουν. Πιέζουμε σε κόσκινο μέχρι να βγει ο χυμός τους.

2 φλ. χυμό (όπως τον ετοιμάσαμε παραπάνω) ή 1 ½ χυμό έτοιμο και ½ φλ. νερό

1/3 φλ. ζάχαρη

¼ φλ. φαρίνα

1 κομματάκι κανέλα

Προσθέτουμε νερό στο χυμό (αν είναι απαραίτητο) και φτιάχνουμε 2 φλ. υγρού.

Προσθέτουμε την κανέλα και τη ζάχαρη. Βράζουμε προσθέτοντας σταδιακά τη φαρίνα και ανακατεύοντας συνεχώς. Βράζουμε για 1 λεπτό και αφήνουμε να κρυώσει. Αφαιρούμε την κανέλα. Χτυπάμε το μίγμα όταν είναι χλιαρό μέχρι να πάρει ροζ χρώμα και να γίνει αφρώδες. Το αδειάζουμε σε ατομικά μπωλ. Αφήνουμε να κρυώσει και το σερβίρουμε με γάλα ή κρέμα.