**Рецепт ёжиков с рисом и фаршем с подливой**

**Продукты для приготовления ёжиков**

Фарш (любой) – 500 г

Рис – 100 г

Лук репчатый – 1 шт. (большая или 2 небольших)

Морковь – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Чеснок – 4-5 зубчиков

Мука – 1 ст. л.

Вода – 500 мл

Томатная паста – 2 ст. л.

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец – по вкусу

Специи для мяса – по вкусу

Базилик – по вкусу

Паприка – по вкусу

Сахар – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить ёжики с рисом и фаршем с подливкой на сковороде или в кастрюле? Подготовим продукты. Фарш для ёжиков можно взять любой. У нас смешанный – свинина с говядиной в соотношении 50:50.

**Шаг 2**

Рис берём четвёртую часть от фарша. Его предварительно отвариваем в несолёной воде до полуготовности.

**Шаг 3**

Большую луковицу чистим и нарезаем пополам. Одна часть пойдёт в фарш, а вторую половинку мы поджарим для подливы. Нарезаем лук мелким кубиком.

**Шаг 4**

Фарш перекладываем в миску и слегка отбиваем его руками об дно. Это позволит стать фаршу более плотным, и ёжики не развалятся при тушении.

**Шаг 5**

Отправляем в фарш половину нарезанного лука. Добавляем пару зубчиков чеснока, пропуская через чесночный пресс.

**Шаг 6**

Затем добавляем рис, отваренный до полуготовности, и специи (сухой базилик, чёрный молотый перец, приправу для мяса). Солим по вкусу.

**Шаг 7**

Вбиваем одно яйцо и всё тщательно вымешиваем. Пусть постоит 15 минут.

**Шаг 8**

Затем формируем шарики ёжиков, отмеряя размер столовой ложкой, и обваливаем их в муке.

**Шаг 9**

Сковороду разогреваем, вливаем растительное масло и обжариваем ёжики с 2-х сторон на сильном огне до румяной корочки. До готовности доводить их не нужно. Перекладываем пока на тарелку.

**Шаг 10**

На этой же сковороде обжариваем вторую половину репчатого лука до золотистости и добавляем к нему натёртую на крупной тёрке морковь. Обжариваем вместе на среднем огне до полуготовности моркови.

**Шаг 11**

Добавляем в лук с морковью несколько зубчиков чеснока, пропуская через пресс. Обжариваем овощи вместе с чесноком, помешивая, минуту. Это нужно для аромата.

**Шаг 12**

Добавляем томатную пасту, всё перемешиваем и заливаем кипящей водой.

**Шаг 13**

Солим, кладём чёрный молотый перец, немного паприки, немного сахара, чтобы сбалансировать вкус.

**Шаг 14**

Чтобы готовящаяся подлива для ёжиков не было жидкой, разводим 1 столовую ложку муки в холодной воде и тонкой струйкой вливаем в сковороду. Всё быстро перемешиваем.

**Шаг 15**

Перекладываем ёжики в глубокую сковороду или кастрюлю, заливаем подливой.

**Шаг 16**

Накрываем крышкой и тушим на небольшом огне 25-30 минут.

**Шаг 17**

Ёжики с рисом и фаршем с подливкой готовы!

**Шаг 18**

Они получились очень вкусные, ароматные и сочные. Подаём к столу, посыпав мелко нарубленной зеленью, с овощами и любым гарниром, поливая подливой.

Приятного аппетита!