Тефтели из оленя «Кровавая луна»

Ингредиенты:

- Фарш оленя

- Жирный бекон, лук, чесночный порошок

- Гарнир: тушеная белая( + сухой борщь) капуста с яблоками

- Соус: вишневый демиглас с какао-порошком надо спрашивать

Приготовление:

1. Смешайте фарш с рубленым беконом и луком. Сформируйте крупные тефтели.

2. Обжарьте на гриле, создавая корочку.

3. Капусту тушите с яблоками и гвоздикой.

4. Подавайте тефтели на капусте, политые соусом.

Совет шефа: \*Вишневый соус подчеркнет глубину оленины — как закат в тайге.\*