Мясные зразы с грибами в томатном соусе

Добавил(а) Оля
03.03.11 03:52 -





Продукты для рецепта

- Свиной фарш - 0,5 кг.
- Говяжий фарш - 0,5 кг.
- Лук - 3 шт., Яйцо - 1 шт., Манка - 0,5 ст.
- Молоко - 200 гр., хлеб - 4 кусочка

- Грибы - 300 гр.
- Томатная паста - 2 ст.л., рис - 0,5 ст.
- Соль, перец, специи



Одну луковицу и грибы нарезаем кубиками.

Обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.



Мякиш хлеба заливаем молоком. При помощи блендера делаем хлебное пюре.

Я пеку хлеб дома, в хлебопечке, добавляю куркуму, поэтому у меня хлеб жёлтый.



Две луковицы измельчаем в блендере до состояния пюре.

Добавляем в фарш яйцо, луковое и хлебное пюре, соль, перец, по 0,5 ч.л. сухой петрушки, сельд



Всё хорошо перемешиваем до однородной массы.



В 0,5 л. воды разбавляем 2 ст.л. томатной пасты, добавляем немного сухой петрушки, 0,5 ч.л. сол

Перемешиваем.



В тарелку насыпаем манную крупу. Берем немного фарша, делаем лепешку, в середину кладём с



Закрываем начинку кусочком фарша, формируем котлетку.

Обваливаем в манке.



На дно противня высыпаем рис.

Сверху выкладываем зразы.



Заливаем томатным соусом. Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 50 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}