Тефтели с кабачком

Добавил(а) Оля
11.08.11 05:39 - Последнее обновление 11.08.11 06:42

Продукты

- Кабачки - 1 шт., лук - 1-2 шт.
- Фарш мясной - 1 кг., перец - 1 шт., яйцо-1 шт.
- Чеснок - 5 зубчиков., укроп
- Рис - 1 стакан, соль, перец, приправа для фарша

Кабачки трём на крупной тёрке.

Рис отвариваем до полуготовности.

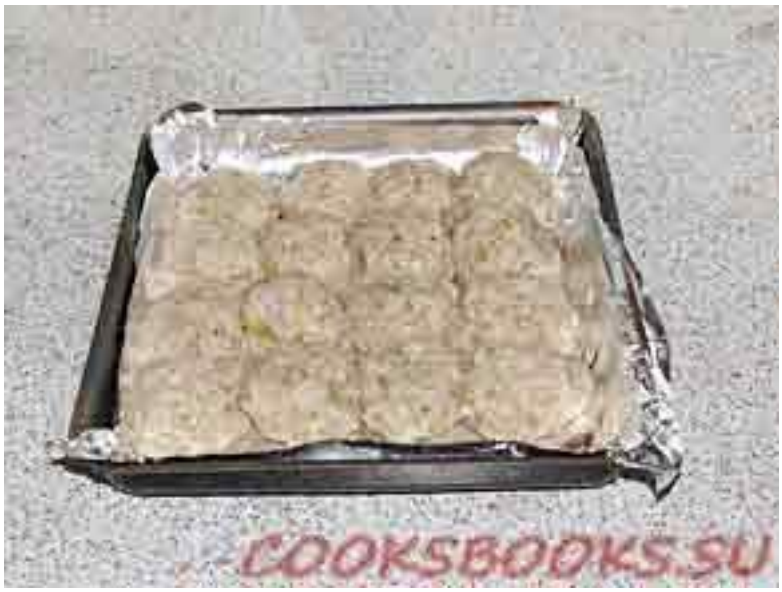
Перец и укроп мелко рубим.

Лук трём на крупной тёрке, чеснок на мелкой.

Все кабачки, лук, чеснок, укроп, перец, яйцо, соль, перец, специи добавляем в фарш. Хорошо пе

Добавляем рис. Перемешиваем.

Фарш готов.



Формируем шарики, выкладываем на противень.

Выливаем в противень 1 стакан воды, ставим в разогретую до 180 градусов духовку.

Запекаем 45-50 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}