

Тефтели запечённые с картофелем

Добавил(а) Оля

30.04.09 18:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:37



Продукты

- Фарш мясной - 500 гр..
- Рис - 250 гр., Лук - 1 шт.
- Соль, специи, сыр - 100 гр.
- Картофель - 5-6 шт., Майонез - 50 гр.

Тефтели запечённые с картофелем

Добавил(а) Оля

30.04.09 18:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

Для соуса: Сметана или майонез - 3 ст.л.

- Мука - 1 ст.л.

Время приготовления 1 час 30 мин.



Рис.

омываем, варим 10 мин., до полуготовности.

до промываем, чтобы рис был рассыпчатый.



Тефтели запечённые с картофелем

Добавил(а) Оля

30.04.09 18:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

Фарш.

соль, специи, смесь болгарских перцев, мелко порезанный лук.

Хорошо перемешиваем.



Тефтели.

В посуду выкладываем небольшие шарики из фарша.

Тефтели запечённые с картофелем

Добавил(а) Оля

30.04.09 18:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:37



Тефтели.

адываем картофель, порезанный тонкими пластиками.

лезом и посыпаем, натёртом на средней тёрке, сыром.



Соус.

ы, 3 ст.л. сметаны или майонеза, солим, добавляем 1 ст.л. муки.

Тефтели запечённые с картофелем

Добавил(а) Оля

30.04.09 18:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

шываем до однородной массы и заливаем в тефтели.

в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 мин.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}