

06.05.09 16:54 - Последнее обновление 03.02.10 05:37



- Фарш мясной - 700 гр.
- Яйцо - 5 шт.
- Рис - 1 стакан
- Сыр - 200 гр

## Биточки запечённые с яично-сырной начинкой.

Добавил(а) Оля

06.05.09 16:54 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

---

- Майонез
- Соль, специи, зелень
- Время приготовления 1 час.



**Рис.**

Рис варим 10-15 минут до полуготовности.

Промываем холодной водой, чтобы рис был рассыпчатый.

Откидываем рис на дуршлаг, чтобы вся вода стекла.

## Биточки запечённые с яично-сырной начинкой.

Добавил(а) Оля

06.05.09 16:54 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

---



Готовим фарш.

В фарш добавляем 2 яйца.

Хорошо перемешиваем.



Фарш.

В фарш добавляем рис, сухую зелень.

## Биточки запечённые с яично-сырной начинкой.

Добавил(а) Оля

06.05.09 16:54 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

---

Хорошо перемешиваем.



### Яйцо.

3 яйца отвариваем вкрутую, чистим.



### Сыр.

Сыр трём на средней тёрке.

## Биточки запечённые с яично-сырной начинкой.

Добавил(а) Оля

06.05.09 16:54 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

---



**Начинка.**

Яйца нарезаем кубиками, добавляем нарезанный зелёный лук, 3 ст.л. натёртого сыра и немного

Всё хорошо перемешиваем



**Фарш.**

## Биточки запечённые с яично-сырной начинкой.

Добавил(а) Оля

06.05.09 16:54 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

---

Из фарша формируем котлетку, в центр кладем яично-сырную начинку.



## Биточки запечённые с яично-сырной начинкой.

Биточки выкладываем на противень.

Поливаем биточки майонезом.



## Биточки запечённые с яично-сырной начинкой.

## Биточки запечённые с яично-сырной начинкой.

Добавил(а) Оля

06.05.09 16:54 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

---

Посыпаем всё тёртым сыром и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 мин.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:12}