

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}