Зразы с яйцом

Добавил(а) Оля
06.05.09 16:03 - Последнее обновление 03.02.10 05:37

Продукты

- Фарш мясной - 700 гр.
- Яйцо - 6 шт.
- Рис - 1 стакан
- Сыр - 200 гр

- Кетчуп - 3 ст.л.
- Соль, специи, зелень
- Время приготовления 1час.

Рис.

Рис варим 10-15 минут до полуготовности.

Промываем холодной водой, чтобы рис был рассыпчатый.

Откидываем рис на дуршлаг, чтобы вся вода стекла.

Готовим фарш.

В фарш добавляем 2 яйца.

Хорошо перемешиваем.

Фарш.

В фарш добавляем рис, сухую зелень.

Хорошо перемешиваем.

Формируем зразы.

4 яйца отвариваем вкрутую, чистим.

На лепёшку из фарша кладём яйцо.

Зразы.

Заворачиваем яйцо в фарш и формируем зразы.

Сыр.

Сыр трём на средней тёрке.

Соус.

Кетчуп смешиваем с 0,5 ст. воды.

Добавляем сухую петрушку, укроп, базилик.

Зразы с яйцом.

Выкладываем зразы в жаропрочную чашу, поливаем соусом.

На зразы кладём дольки помидора, немного майонеза.

Зразы с яйцом.

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

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}