

Тефтели с грибами в духовке

Добавил(а) Оля
21.09.22 14:11 -

Тефтели с грибами в духовке. Духовного аппетита!



Продукты

Тефтели с грибами в духовке

Добавил(а) Оля
21.09.22 14:11 -

- Фарш 1 кг., грибы 500 гр., лук 1 шт., рис 150 гр., сулугуни 150 гр., майонез 4 ст.л., специи по



Рис отвариваем в подсоленной воде на медленном огне 20 минут (1 часть риса/2 части воды). Фарш



Грибы нарезаем кубиками. Обжариваем до золотистого цвета в небольшом количестве растительного

Тефтели с грибами в духовке

Добавил(а) Оля
21.09.22 14:11 -



Из фарша формируем тефтельки. В центре делаем углубления.



Каждую тефтельку смазываем майонезом. В углубление выкладываем жареные грибы.

Тефтели с грибами в духовке

Добавил(а) Оля
21.09.22 14:11 -



Запекаем тефтели в разогретой до 175 градусов духовке 35 минут.



На готовые тефтели выкладываем тёртый сыр, как это показано на фото. Запекаем ещё 5 минут

Тефтели с грибами в духовке

Добавил(а) Оля
21.09.22 14:11 -



Приятного аппетита!!!