Тефтели в сметане

Добавил(а) Оля
07.04.11 02:12 -

Продукты для рецепта

- Свинина - 1 кг.
- Сметана - 3 ст.л.,Яйцо - 1 шт.
- Перец - 1 шт.
- Лук - 1 шт., Имбирь - 20 гр., Чеснок - 4-5 зубчиков.

- Оливковое масло
- Соль, перец, приправа для фарша

Пропускаем через мясорубку мясо, лук, чеснок, имбирь,перец.

Фарш солим, перчим, добавляем яйцо, специи для фарша.

Хорошо перемешиваем.

Из фарша формируем небольшие шарики.

Обжариваем их на оливковом масле с двух сторон до золотистой корочки (примерно по 5 минут с

Тефтельки выкладываем в чашу или глубокий противень для дальнейшего запекания в духовке.

Добавил(а) Оля
07.04.11 02:12 -

Соус: 3 ст.л. сметаны смешиваем с 300 мл. воды.Немного солим, перчим, добавляем 2 ст.л. оливк

Заливаем тефтели сметанным соусом и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 ми

Добавил(а) Оля
07.04.11 02:12 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}