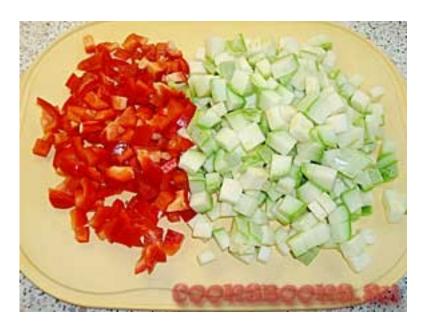




Продукты для рецепта

- Мясной фарш 1 кг.
- Помидоры 800 гр. Перец 1 шт.
- Кабачок 1 шт.

- Лук 2 шт.
- Масло 200 гр, Сыр 100 гр.
- Соль, перец, специи



Овощи

Кабачок и перец нарезаем кубиками.



Помидоры

Помидоры заливаем кипятком на 5 минут, чтобы легко их очистить.



Томатный соус

Чистим помидоры и нарезаем кубиками.

Растопить 100 гр. масла в кастрюльке и выкладываем помидоры в масло.

Солим, перчим, нагреваем на среднем огне помешивая. Когда соус закипит, можно снимать с огн



Тушим овощи

На сковороде растопить сливочное масло, выложить овощи и лук в масло, солим, тушим 15 мину



Сыр

Сыр трём на средней тёрке.



Овощи

Тушёные овощи выкладываем на дно противня ровным слоем.



Тефтели

Фарш солим, перчим, формируем тефтели.

Выкладываем тефтели на овощи.



Тефтели

Заливаем тефтели томатным соусом.



Тефтели запеченные с кабачками, перцем под томатным соусом

Посыпаем тефтели сыром, запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут. Подаём

Приятного аппетита!!!

Тефтели запечённые с кабачками, перцем, под томатным соусом

Добавил(а) Оля 01.07.10 03:25 - Последнее обновление 01.07.10 07:04

{kunena_discuss:12}