Хлебные фрикадельки с соусом

Время приготовления: 35 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (15 фрикадельки)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 1000g 500 мл
  - зубчик чеснока 1
  - Лук 1
  - оливкового масла 2 ст.л.
  - петрушка 1 гілочка
  - Подсолнечное масо для жарки
  - соль
  - тертого пармезана 100 г
  - Черный перец
  - черствого хлеба 200 г
  - Яйцо 4

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

Это блюдо для нашего пасхального обеда оценят маленькие гурманы. Сегодня готовим хлебные фрикадельки с соусом.

В первую очередь готовим фрикадельки. В миску крошим хлеб, смешиваем его с сыром, петрушкой, рубленным чесноком, яйцом, солью и перцем. Формируем из массы шарики и обжариваем в масле до золотистого цвета.

в оливковом масле обжариваем лук, добавляем пассату и тушим 15 минут.

Перед подачей окуните тефтельки в соус и подавайте к столу.

- Elena Laudicina