

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, рубленым 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*