Автор: Administrator
13.01.2011 15:54 - Обновлено 14.01.2011 02:31

Рецепт приготовления тефтелей в томатном соусе

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- **400 г рубленого мяса,**
- **100 г белого хлеба,**
- **1 луковица средней величины,**
- **1 яйцо,**
- **соль,**
- **перец черный и красный молотый,**
- **1/2 л бульона,**
- **по 2 ст. ложки масла и муки,**
- **томатная паста,**
- **1/2 стакана сметаны.**

Подготовить фарш как обычно для котлет. Разделать его в виде тефтелей. Закипятить бульон, опустить тефтели и варить на слабом огне 15 мин. Муку слегка поджарить на масле, добавить томатную пасту и сметану, подлить немного бульона. В полученный соус сложить тефтели. Подавать с вареным и жареным картофелем, макаронами, рисом.