

# Говяжьи тефтели "С лентой"



Что нужно:

- говяжий фарш (или просто мясо и делаем фарш сами) - 1 кг;
- капуста - 50 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- рис - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- томатная паста - 100 г;
- майонез - 50 г;
- вода - 1 стакан;
- сахар - 1 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Берём фарш, нашинкованную капусту, мелко порубленный зелёный лук, рис (который мы предварительно варили 10 минут в подсоленной воде), яйца, соль, перец.
3. Тщательно всё смешиваем.
4. Формируем шарики и обжариваем пару минут.
5. Смешиваем томатную пасту, майонез, воду, сахар и немного соли.
6. Перекладываем тефтели на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и поливаем нашим соусом.
7. Ставим в уже разогретую духовку и запекаем при 180 градусах 40 минут.