

Говяжьи тефтельки в томатном соусе



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- репчатый лук - 1 шт;
- хлебная мякоть - 100 г (можно чуть больше);
- яйца - 4 шт;
- томатная паста - 150 г;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль, перец, приправа для фарша - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем фарш, половину нашего мелко нарезанного лука, хлебную мякоть, яйца, соль и перец.
3. Формируем тефтельки (небольшие шарики) .
4. Выкладываем их в форму для запекания, предварительно смазанную растительным маслом. Слегка всё солим.
5. Обжариваем оставшийся лук до лёгкого золотистого цвета. Солим.
6. Затем добавляем к луку томатную пасту, сахар и приправу для фарша. Тщательно смешиваем и убираем с плиты.
7. Распределяем нашу томатную заготовку по тефтелькам.
8. Запекаем при 180 градусах 1 час.