

# Свиная буханочка



Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- чипсы - 100 г;
- яйца - 4 шт;
- консервированная кукуруза - 1 баночка;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 1 зубчик;
- томатная паста - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Делаем соус: смешиваем томатную пасту, мелко порубленный зелёный лук, истолчённый чеснок и перчим;
2. Смешиваем фарш, чипсы (раскрошенные руками), яйца, кукурузу, половину нашего соуса и солим;
3. Формируем из фарша буханочку и кладём её на противень (предварительно смазанный растительным маслом), сверху поливаем оставшимся соусом и запекаем 1 час при 180 градусах;
4. Выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.