

Свинные тефтельки в томатном соусе



Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- панировочные сухари - 50 г;
- яйца - 4 шт;
- томатная паста - 400 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 1 зубчик;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, панировочные сухари, яйца, соль и перец, и формируем тефтельки (размером с крупный грецкий орех) и обжариваем до готовности;
2. В кастрюльке смешиваем томатную пасту, истолчённый чеснок, сахар, 1/2 стакана воды и варим 10 минут на слабом огне (периодически помешивая);
3. Подаём тефтельки полив нашим томатным соусом и посыпав мелко порубленным зелёным луком.