

# Тефтельки с рисом



Что нужно:

- фарш смешанный (говяжий + свиной) - 1 кг;
- рис - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Отвариваем рис в подсоленной воде минут 10;
2. Смешиваем фарш, яйца, рис, соль и даём постоять минут 10, затем формируем тефтельки (шарики);
3. Наливаем в кастрюлю воду, доводим до кипения, закидываем туда наши тефтельки и варим минут 30;
4. Выключаем огонь и даём настояться минут 20 на плите.