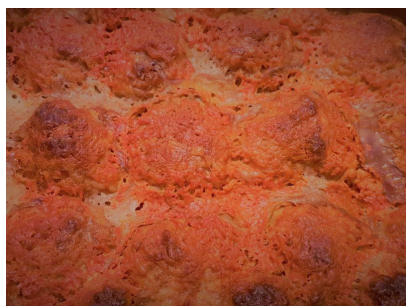


Ёжики "Аричъ"



Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) - 1 кг;
- рис - 1,5 стакана;
- томатная паста - 6 ст. л.;
- сметана - 300 г;
- яйца - 4 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим рис в подсоленной воде 10 минут, затем остужаем и смешиваем (руками!) фарш, рис, яйца (предварительно взбитые венчиком), немного перца и 3 ст. л. томатной пасты;
2. Скатываем шарики (около 5 см в диаметре), смазываем форму для запекания 3 ст. л. сметаны и выкладываем в неё наши шарики (вплотную друг к другу), солим их;
3. Делаем соус: смешиваем оставшуюся сметану, томатную пасту, соль, перец и обливаем (с помощью ложки) каждый шарик;
4. Запекаем в духовке 1 час при 220 градусах.