

Зразы из свинины



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- яйца - 4 шт;
- перловка - 400 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Свинину нарезаем стейками, отбиваем, солим и перчим;
2. Отвариваем яйца 8 минут, затем остужаем, чистим и нарезаем достаточно мелко;
3. Смешиваем томатную пасту, натёртую морковь, яйца и мелко порубленную петрушку;
4. Укладываем немного начинки на каждый стейк, закручиваем, завязываем ниткой и запекаем 50 минут при 220 градусах;
5. В это время варим перловку 40 минут (в подсоленной воде), затем выключаем огонь и даём настояться на плите.