

Запечені тефтелі

40—45 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

500 г	Яловичого фаршу
1	Яйце
40 г	Панірувальних сухарів
100 мл	Теплого молока
1 ч.л.	Гранульованого часнику
1 ч.л.	Суміш пряних трав
0.5 ч.л.	Солі
1 щіпка	Чорний перець, мелений

Для соусу:

2 ст.л.	Оливкової олії
400 г	Подрібнених помідорів
1 ч.л.	Цукру
0.5 ч.л.	Солі
0.5 ч.л.	Гранульованого часнику
1 ч.л.	Орегано, подрібнений
70 г	Моцарели
	Свіжа петрушка для прикраси

Приготування

1. У невеликій мисці змішайте сухарі та молоко, залиште на 5 хвилин. У великій мисці змішайте фарш, яйце, замочені сухарі, суміш пряних трав, часник, сіль і перець. Добре перемішайте руками до однорідності. Сформуйте тефтелі розміром з гольф-м'яч (близько 15 шт.).
2. Розігрійте духовку до 200°C. У формі для запікання змішайте оливкову олію, помідори, цукор, сіль, часник та орегано. Викладіть тефтелі поверх соусу (не обов'язково повністю занурювати).
3. Запікайте 20 хвилин. Вийміть з духовки, натріть зверху моцарелу та поверніть у духовку ще на 3 хвилини, до розплавлення. Подавайте гарячими, посипавши петрушкою.