

www.detkityumen.ru

Тефтели с овощами



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Фарш куриный –600 г

Яйца – 2 шт.

Свекла – 1 шт.

Картофель - 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Молоко –150 г

Батон- пара ломтиков

Соль, перец

Растительное масло для смазки противня

Тертый сыр

Приготовление:

Замочим батон горячим молоком и оставим размокать минут на 10.

Тем временем, очищаем овощи.

Натираем картофель на мелкой терке.

Аналогично поступаем с морковью и свеклой.

Нарезаем достаточно мелко репчатый лук. Его можно измельчить блендером, но фарш получится жиже.

Смешиваем все овощи с фаршем, яйцами и батоном. Батон надо предварительно размять. Должна получиться достаточно жидкая масса, если получилась крутоватая – долейте молока, иначе тефтели выйдут сухие.

Формируем объемные колобочки из нашего фарша и отправляем в духовку. Выпекать при температуре 180 градусов час, затем засыпать тертым сыром и выпекать еще полчаса при температуре 150 градусов.

Подаются такие тефтели как отдельное блюдо без гарнира.

Можно заменить куриный фарш на говяжий и внутрь положить заранее вымоченный чернослив.

Если вы не любите запеченное – можно потушить на сковороде или в мультиварке 1,5-2 часа при небольшой температуре, однако в этом случае овощи стоит предварительно отжать или в смесь добавить вместо вымоченного батона панировочных сухарей. Данный фарш отлично подойдет для запекания в аэрогриле.

Эти тефтели сочетают в себе запеченные полезные овощи, и детки, не замечая маленького обмана, уплетаю за обе щежки, не отставая от папы!

31.03.2014

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/82/