

Луковые биточки



6 крупных головок репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, соль, черный молотый перец, мука, томатный сок, немного сахара, 3-4 зубчика чеснока, сметана.

Лук мелко порезать, добавить яйцо, растительное масло, по вкусу посолить и поперчить. Всыпать муку, сделать небольшие биточки, обвалять в муке и обжарить их на растительном масле.

Сложить биточки в кастрюльку, залить томатным соком, посолить, добавить чуть сахара, чеснок и тушить 10 минут. После этого выключить огонь и дать биточкам настояться под крышкой 20 минут.

Блюдо готово, можно есть, очень вкусно. Не лишней будет к этому блюду и сметана.

Время приготовления 45 минут