

Мясные шарики в салате



500 г фарша, 100 г натёртого сыра, мука для панировки, 3 чайные ложки горчицы, 2 чайные ложки натертого свежего хрена, 2 яйца, 1 пучок петрушки, оливковое масло, соль, перец.

Для салата: 1 салатная луковица, 1 банка оливок, фаршированных красной паприкой, 2 помидора, 1 сладкий красный перец, 3 ст. ложки сметаны, йогурт, 1 пучок зеленого лука.

В фарш добавить яйца, сыр, горчицу, хрен, петрушку, посолить, поперчить и вымесить. Сделать шарики одинаковой величины.

Противень смазать маслом, выложить на него мясные шарики и запекать при 200° 20 минут.

Лук нарезать полукольцами, оливки разрезать на 3 части, помидоры и перец нарезать кубиками, добавить нарезанную петрушку, посолить. Зеленый лук мелко нарубить.

Сметану смешать с йогуртом и нарубленным луком. Охлажденные шарики смешать с салатом и дать настояться 30 минут. Заправку подать к салату.

Время приготовления 40 минут