

«Усатые тефтели»

Превратим тефтельки в сказочных бородатых гномиков.



500 г говяжьего фарша, 200 г спагетти, соль, черный перец, 1 сырое яйцо, 150 г варёного пшена, 2 ст. ложки молока.

Для соуса: 1 головка репчатого лука, 1 стакан бульона или воды, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, паприка, 1 ст. ложка томата, соль, черный молотый перец, приправы.

Смешать фарш с солью, перцем, молоком и варёным пшеном. Взять несколько штук спагетти и проткнуть ими тефтели насквозь.

Приготовление соуса: луковицу порезать полукольцами, обжарить на растительном масле, добавить натёртую на средней тёрке морковь, томат, натёртые на мелкой тёрке зубчики чеснока, посыпать паприкой, приправами, посолить, поперчить, маленькой струйкой подлить бульон и прогреть 5 минут.

В соус (соуса должно быть много) положить готовые тефтели и потушить на маленьком огне примерно 30 минут.

Горячие тефтели подать с соусом.