



Ингредиенты:

- 500 г рубленой говядины,
- 50 г риса,
- 1 белок,
- 200 г репчатого лука,
- 120-130 г жира,
- 1 г красного молотого перца,
- 400 г красных помидоров,
- 30 г пшеничной муки,
- 2 яйца,
- 150 мл кислого молока,
- 10 г зелени петрушки или листиков свежей мяты,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Рубленую говядину соединить с рисом, предварительно отваренным до полуготовности. Добавить лук, белок, яйца, кисломолочный продукт, соль и специи. Хорошо перемешать. Сформировать шарики. Обжарить на сковороде до золотистой корочки. Затем добавить томатный соус и тушить до готовности.