

Для них нам нужно 100 грамм **риса**, полкило **фарша**, грамм 300 **сыра**, **кетчуп**, **майонез**,

специи

и немного

молока

(если фарш не сухой, то можно обойтись без него или заменить молоко на воду) и при наличии можно 1

яйцо

.

Берем рис, примерно 100 грамм – это 2 небольшие горстки или один пакетик расфасованного риса. Рис должен быть пропаренный, т.е. тот, который не разваривается. Промываем его и ставим варить минут на 10 на медленный газ.



Воду с риса сливаем и ставим его остывать.



рис хорошо пережарено. Выглядит вкусно, майонез добавляй



всего, что можно сделать с этим мясом, чтобы оно было вкусным и полезным. Можно добавить в фарш лук, морковь, чеснок, перец, соль и специи. Можно также добавить в фарш рис, картофель, капусту, грибы и другие ингредиенты. Можно также сделать из фарша котлеты, тефтели, фрикадельки и другие блюда. Можно также использовать фарш для приготовления пирогов, блинов, оладий и других блюд. Можно также использовать фарш для приготовления соусов, супов, салатов и других блюд. Можно также использовать фарш для приготовления хлеба, булочек, пирожков и других изделий. Можно также использовать фарш для приготовления колбас, сосисок, пельменей и других изделий. Можно также использовать фарш для приготовления фаршированных овощей, фруктов и грибов. Можно также использовать фарш для приготовления фаршированных блинов, оладий, пирожков и других изделий. Можно также использовать фарш для приготовления фаршированных колбас, сосисок, пельменей и других изделий. Можно также использовать фарш для приготовления фаршированных овощей, фруктов и грибов. Можно также использовать фарш для приготовления фаршированных блинов, оладий, пирожков и других изделий.



Варианты приготовления тефтелей с рисом и сыром



Все это заливаем приготовленным соусом и посыпаем тертым сыром.

Сегодня будем готовить тефтели с рисом и сыром. Очень вкусные!!!

16.03.2009 19:45



Сыр в тертом виде (лучше всего использовать жирный сыр) 200 г, лук 1 шт, морковь 1 шт, баклажан 1 шт, фарш 300 г, макароны или



Приятного аппетита!