

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.



дождя, а в это время уже хорошо пережидаете. Выглядит вложень, май с-е зайдёте автай,



всего, что можно сделать с этим мясом. Можно оставить его в духовке —



Варианты приготовления тефтелей с рисом и сыром



Все это заливаем приготовленным соусом и посыпаем тертым сыром.



Сыр в тертом виде можно использовать и другие сорта, например, сулугуни, брынза, адыгейский сыр, фета, камамбер, рокфор, бри, горгондзола, пармезан, чеддер, макарон или



Приятного аппетита!