



1

Залейте чечевицу водой в соотношении 1:2, доведите до кипения, посолите и варите 20 минут на среднем огне.



2

Лук и зелень мелко порубите. Фарш посолите, поперчите, добавьте к нему сухари панко, яйцо, 1/2 часть лука, зелень (оставьте немного для украшения), кумин, сушеный чеснок.



3

Сформируйте шарики из фарша, приплюсните, на каждую лепешку положите шарик моцареллы, заверните края фарша, чтобы получился митбол, фаршированный сыром. Запанируйте каждый митбол в муке.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте митболы 7-10 минут, переворачивая. Снимите митболы со сковороды.

На сковороду, где жарились митболы, добавьте немного масла, обжарьте оставшийся лук, томаты в с/с и 1 ст. ложку сахара. Добавьте соль и перец по вкусу. Прогрейте 1-2 минуты. В соус выложите митболы и прогрейте в сковороде еще 5 минут, накрыв крышкой или фольгой.



5

На тарелку выложите чечевицу, рядом митболы с соусом, посыпьте оставшейся зеленью.