



В кипящую воду засыпьте рис – вода должна покрывать рис на 1,5 см. Посолите, убавьте огонь до минимального и варите 14-15 минут. Остудите.



Разогрейте духовку до 180 °С. Лук и сельдерей порежьте мелким кубиком, чеснок порубите. Моцареллу порежьте на дольки.



Разогрейте сковороду и добавьте несколько капель растительного масла. Обжаривайте лук и сельдерей на среднем огне, помешивая 1-2 минуты.



В глубокой миске смешайте фарш, остывший рис, жареные лук и сельдерей, кумин, чеснок сушеный, приправу примерба, соль, перец по вкусу. Хорошо перемешайте полученную массу.



Сформируйте из полученного фарша шарики, обваляйте их в муке и выложите на смазанную маслом форму для запекания.



Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Чеснок обжаривайте на среднем огне, помешивая, 1 минуту. Добавьте томаты в с/с, соль, перец, ложку сахара, приправу прованские травы. Перемешайте и прогрейте на среднем огне 1-2 минуты.



В форму с тефтелями перелейте соус из сковороды и выложите дольки моцареллы. Поставьте запекаться в духовку при 180 °С на 25-30 минут.



Подавайте тефтели с томатным соусом.