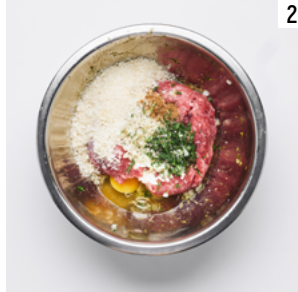


ИТАЛЬЯНСКИЕ УЖИНЫ С VILLMONTE



1

Залейте чечевицу водой в соотношении 1:2 (промывать чечевицу не нужно), доведите до кипения и варите 20 минут.



2

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



3

Сформируйте шарики из фарша, приплюсните, на каждую лепешку положите шарик моцареллы Villmonte, заверните края фарша, чтобы получился митбол, фаршированный сыром (рецепт рассчитан на 8 шариков, у вас останутся шарики из упаковки).

Запанируйте каждый митбол в муке.



4

Обжаривайте мясные шарики до готовности примерно 7-10 минут на разогретой с растительным маслом сковороде. Снимите шарики со сковороды.

На сковороду, где жарились митболы, добавьте немного масла, обжарьте оставшийся лук, томаты в собственном соку, столовую ложку сахара, 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.

☼ Предварительно разморозьте фарш говяжий