

# Фрикадельки

🕒 40 минут

## Вам понадобится

Фарш говяжий	500 г
Яйцо куриное	50г /1 шт
Сыр пармезан твердый	70 г
Соус сальса	200 мл
Чеснок	5 г
Соль мелкий помол	по вкусу
Специи	по вкусу
Сухари панировочные	40 г

## Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

## Приготовление

- 1 Чеснок измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Смешать все ингредиенты. Сформировать шарики по 50 г.
- 2 В форму ровным слоем выложить фрикадельки, залить соусом сальса. Накрыть форму листом фольги, подвернуть края.

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 18- 20 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с фрикадельками. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

3

## Фрикадельки