


# Куриные фрикадельки в томатном соусе

Сочные и нежные — как в детстве. Домашнее блюдо, которое хочется подавать с тёплым настроением.

 17 мин

## Ингредиенты

Куриный фарш — 600 г

Яйцо — 2 шт

Луковица — 1/2 шт

Томатный соус — 250 мл

Соль, перец, специи — 1 ч.л.

## Приготовление

1. Натрите лук на крупной тёрке.
2. Смешайте фарш с яйцом, луком, солью и специями.
3. Сформируйте небольшие фрикадельки и выложите в чашу аэрогриля.
4. Запекайте 15 минут при 190 °С на программе «Курица».
5. Полейте сверху томатным соусом, при желании добавьте сушёные травы. Перемешайте и готовьте ещё 5 минут на той же программе.
6. Подавайте с картофельным пюре, пастой или рисом — вкусно и сытно в любом варианте.

