

Vegetarian Sweet and Sour Meatballs

Prep. Time: 15 minutes

Cook Time: 40 minutes

1 cup cheddar cheese, shredded

½ cup cottage cheese

½ cup onion, chopped

1 cup pecans, chopped

1 teaspoon dried basil

¼ teaspoon dried sage

4 eggs

Sweet and Sour Sauce

¼ cup vegetable oil

¼ cup white vinegar

¾ apricot jam

1 cup ketchup

¼ cup onion, chopped

1 teaspoon dried oregano

1 dash hot pepper sauce

Preparation

1. Preheat oven to 350 degrees F
2. In a large bowl, mix all the meatball ingredients until well blended. Form 2-inch balls and place them in a 9x13-inch baking dish.
3. In a medium bowl, whisk together all the sauce ingredients. Pour over meatballs.
4. Bake uncovered for 35 to 40 minutes or until meatballs are firm and sauce is thick and bubbly.

Servings: 5 servings

Albóndigas Agridulces Vegetarianas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Albóndigas

1 taza de queso cheddar rallado

½ taza de requesón

½ taza de cebolla picada

1 taza de nueces pecanas picadas

1 cucharadita de albahaca seca

¼ cucharadita de salvia seca

4 huevos

Salsa Agridulce

¼ taza de aceite vegetal

¼ taza de vinagre blanco

¾ de mermelada de albaricoque

1 taza de ketchup

¼ taza de cebolla picada

1 cucharadita de orégano seco

1 pizca de salsa picante

Preparación

1. Precaliente el horno a 350 °F
2. En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes de las albóndigas hasta que estén bien integrados. Forme bolitas de 2 pulgadas (5 cm) y colóquelas en un molde para hornear de 9 x 13 pulgadas
3. En un tazón mediano, mezcle todos los ingredientes de la salsa. Vierta la mezcla sobre las albóndigas.
4. Hornee sin tapar durante 35 a 40 minutos o hasta que las albóndigas estén firmes y la salsa esté espesa y burbujeante.

Servicios: 5 porciones