

Boulettes aux peches

veau ou boeuf haché; 1 1/2 livre 680 grammes

1 oeuf

1 oignon-haché; finement

4 biscuit breton émietté;s

sel poivre

cauce

1/2 tasse sauce chili

1 c. a thèse; moutarde sèche;che

1 c,a soupe de jus citron

1/3 tasse jus peche non sucré;

1/4 tasse de cassonade diete

1 c a thèse; de sauce soya

préparation

avec les premier ing.faconner 12 boulettes de 2 onces chacune.

faire revenir dans une poele enduite de(pam)

disposer dans un plat allant au four conventionnel.

mettre dans un plat les ing.pour la sauce,

verser sur les boulettes,ajouter 6 demies peches.

couvrir et cuire au four a 350 F pendant 30 minutes