

Корзиночки с грибами

Автор: Jaxa

25.03.2011 16:39 - Обновлено 26.03.2011 04:17



Изумительно вкусно и ароматно.

Требуемые ингредиенты

- 500 г. слоеного теста
- 400 г. свежих шампиньонов
- 1 средняя луковица
- 3 - 4 дольки чеснока
- 2 яйца

Тесто разморозить, нарезать на небольшие квадраты и уложить в формы для маффинов. Грибы мелко нарезать и жарить на растительном масле, в конце добавить мелко нарезанный лук, жарить еще несколько минут. В конце жарки добавить выжатый через пресс чеснок и сырые яйца, посолить, аккуратно перемешать и разложить фарш в подготовленные корзиночки. Выпекать в духовке при температуре 200 градусов до золотистого цвета корзиночек.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}