

Рулетки пикантные

Автор: Жаха

24.11.2010 13:32 -



Невероятно приятно.

Требуемые ингредиенты

- Мясной фарш (у меня свиной) 400 г
- шампиньоны 200 г
- 1 большая луковица
- 2 яйца
- 2 ложки сухарей панировочных
- тимьян
- кинза
- петрушки
- соль
- перец
- растительное масло для пассировки

1. Мелко порезать лук и грибы. 2. Обжарить лук до золотистого цвета, добавить грибы.

3. В фарш добавить яйца, сухари, зелень, соль, перец, тщательно перемешать.

Рулетики пикантные

Автор: Jaxa

24.11.2010 13:32 -



Формочки можно использовать любые, но лучше всего подойдут формочки для кексов. Смазать форму маслом и выложить в нее по 1-2 столовые ложки теста. Выпекать при температуре 180-200 градусов 10-15 минут. Вынуть из формы и нарезать на кусочки. Посыпать сахаром и украсить по вкусу. Можно использовать кусочки бекона.
