

Свекольные горшочки



Что нужно:

- свекла (покрупнее) - 4 шт;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- зел. лук - 1 пучок;
- яйца - 4 шт;
- рис - 1 стакан;
- слив. масло - 20 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 50 г;
- сметана - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Свеклу чистим и варим 40 минут;
2. Рис варим 20 минут в подсоленной воде;
3. Яйца варим 8 минут, затем на пару минут заливаем холодной водой (для более лёгкого очищения);
4. Смешиваем натёртую морковь, нарезанные кубиками яйца, рис, сливочное масло, сыр, сметану, мелко порубленные зелёный лук и петрушку, и солим;
5. У каждой свеклы вырезаем сердцевину так, чтобы получились "горшочки" со стенками около 2 см толщины;
6. Наполняем "горшочки" нашей начинкой и укладываем в форму для духовки (предварительно смазанную растительным маслом);
7. Запекаем 10 минут при 220 градусах.