

Свинные плосечки с грибами

Что нужно:



- свиной фарш - 1 кг;
- шампиньоны - 400 г;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- майонез - 4 ст. л.;
- яйца - 4 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, яйца, соль и формируем шарики, размером со среднее яблоко;
2. В сковородке смешиваем нарезанные грибы, натёртую морковь, мелко порубленный зелёный лук, майонез и сыр, и тушим на слабом огне 10 минут;
3. Укладываем наши шарики на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и большим пальцем делаем значительные углубления в каждом шарике ;
4. Раскладываем нашу грибную начинку по всем углублениям и запекаем 50 минут при 180 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.