Закуска "Свекольные горшочки"



Что нужно:

- свекла - 6 шт;
- сметана - 6 ч. л.;
- панировочные сухари - 1 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- морковь - 2 шт;
- яйцо - 2 шт;
- брынза - 100 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- укроп - 1 пучок;
- мята - 6 листочков;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Варим свеклу в подсоленной воде 30 минут, затем слегка остужаем и вырезаем сердцевину (таким образом, чтобы у нас получились свекольные "горшочки");
2. Варим яйца 8 минут, остужаем и нарезаем мелким кубиком;
3. Смешиваем яйца , мелко порубленные петрушку и укроп, натёртую морковь, раскрошенную руками брынзу, истолчённый чеснок и солим;
4. Наполняем нашей начинкой свекольные горшочки, укладываем их в форму для запекания (предварительно смазанную раст. маслом и посыпанную сухарями) и поливаем каждый горшочек 1 ч. л. сметаны;
5. Запекаем 10 минут при 220 градусах.