

detkityumen.ru

Мини-зразы с начинкой



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- мясной фарш – 600 гр.
- 1 средняя луковица
- белый хлеб (мякиш) – 50 гр.
- 1 куриное яйцо
- 15-20 перепелиных яиц для начинки
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. К фаршу добавляем измельченный лук и хлебный мякиш. Лучше использовать не свежий хлеб, а хотя бы вчерашний, чтобы он был немного подсушенный. Иначе у зраз будет кисловатый привкус. Вводим в фарш куриное яйцо, добавляем соль и перец по вкусу и хорошенько все перемешиваем.
2. Перепелиные яйца отвариваем и очищаем. После этого обязательно их промываем водой, чтобы удалить остатки скорлупы. Приступаем к лепке зраз. Делаем 2 лепешечки из фарша, кладем между ними перепелиное яйцо.
3. Соединяем половинки, придавая округлую форму. Выкладываем зразы на противень, смазанный маслом, и выпекаем около 20 минут в духовке, предварительно разогретой до 200 градусов. Можно просто пожарить.

11.09.2015

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/278/