

detkityumen.ru

Мясной пирог "Улитка"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

250 гр. фарша

500 гр. слоеного дрожжевого теста

100 гр. сыра (можно больше)

майонез

соль, перец, приправа к мясу

1 луковица

1 морковь

1 яйцо

кунжут

Приготовление:

Этот рецепт я придумала сама, подобный увидела в программе Джейми Оливера, еще что-то нашла в интернете, потом все соединила и получилось очень интересненько. Как выразился муж "вкусно и необычно", нет ярко выраженного мясного вкуса.

Шаг 1: Готовим фарш, я взяла фарш из свинины и говядины (50 на 50), добавила 1 луковицу (небольшую), 1 морковь (небольшую), соль, перец и приправу к мясу по вкусу.

Шаг 2: Обжариваем фарш до готовности.

Шаг 3: Тесто я разделила на 2 части, и раскатала его в длинную и не очень широкую полоску.

Шаг 4: На край выкладываем готовый фарш, сверху немного майонеза и натертого сыра.

Шаг 5: Оставшееся тесто смазываем взбитым яичком для того чтобы лучше держалось и сворачиваем в рулет.

Шаг 6: Из получившейся длинной "колбаски" сворачиваем улитку, сверху снова смазываем яичком, посыпаем кунжутом и выкладываем на противень.

Шаг 7: Ставим в разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем 20-25 минут.

Из указанного количества ингредиентов получается 2 достаточно большие улитки каждой из которых можно разделить на 5 кусков.

Приятного аппетита!

09.02.2014

[Туyme_nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/38/