

detkityumen.ru

Фаршированные сушки



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Все беру на глаз : сушки, фарш можно любой, кто какой любит, майонез, соль, перец молотый черный, сыр, лучок и чеснок в фарш, молоко и вода для размачивания сушек.

Приготовление:

Сушки необходимо замочить в жидкости. Лучше всего замачивать в молоке с водой, но можно и просто в воде. Сушки оставить набухать 15 минут, периодически помешивая. Необходимо следить, чтобы сушки сильно не размокли.

Начинку для сушек необходимо обжарить. Для этого слегка обжарить лук и чеснок на разогретом подсолнечном масле, добавить фарш и жарить 5-7 минут на среднем огне, периодически помешивая.

К фаршу добавить майонез, соль и перец. Хорошо перемешать.

Противень смазать маслом или застелить бумагой. Сушки наполнить фаршем и по желанию полить немного майонезом.

Фаршированные сушки посыпать мелко натертым сыром.

Запекать сушки 20 минут в предварительно нагретой до 180 градусов духовке.

Выложить на тарелочку, по желанию украсить зеленью. Можно подавать хоть на праздник, хоть на завтрак....

21.07.2016

[ЛюдмилаВ](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/435/