

detkityumen.ru

Мясные маффины



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Мясной фарш 1 кг

1 куриное яйцо

1 луковица

12 перепелиных яиц

70 г твердого сыра

соль по вкусу

растительное масло для жарки

сметана (или майонез)

Приготовление:

Отварить и почистить перепелиные яйца. На растительном масле обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук. В фарш добавить куриное яйцо, жареный лук, соль и все тщательно перемешать. Форму для маффинов (на 12 штук) смазать растительным маслом (если нет форм, можно просто котлетки слепить). Выложить половину фарша. В середину выложить по одному вареному перепелиному яйцу. Выложить вторую половину фарша. Смазать маффины сверху сметаной и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут.

09.08.2016

[Alexandra42](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/445/