

Овощная закуска в сырном домике

Добавил(а) Оля

02.06.11 01:33 - Последнее обновление 02.06.11 02:26



Продукты

- Капуста - 500 гр.
- Шампиньоны - 350 гр.
- Перец сладкий - 1 шт.
- Чеснок - 6-7 зубчиков.

Овощная закуска в сырном домике

Добавил(а) Оля

02.06.11 01:33 - Последнее обновление 02.06.11 02:26

- Лук - 1 шт.
- Соль, перец,масло растительное
- Сыр - 100 гр.



Капусту шинкуем, солим, перчим, поливаем маслом, 4-5 ст.л.

На среднем огне пассируем до золотистого цвета периодически помешивая.



Овощная закуска в сырном домике

Добавил(а) Оля

02.06.11 01:33 - Последнее обновление 02.06.11 02:26

Грибы нарезаем кубиками.



Перец и лук нарезаем кубиками.

Добавляем в грибы.

Обжариваем на растительном масле 15-20 мин, периодически помешивая.



Овощная закуска в сырном домике

Добавил(а) Оля

02.06.11 01:33 - Последнее обновление 02.06.11 02:26

В готовую грибную смесь добавляем измельчённый чеснок, солим, перчим.

Хорошо перемешиваем.

Снимаем с огня.



Капуста в 2-3 раза уменьшается в объеме.

Как только капуста стала золотистой, снимаем с огня.

Овощная закуска в сырном домике

Добавил(а) Оля

02.06.11 01:33 - Последнее обновление 02.06.11 02:26



Сыр трём на средней тёрке.

На сухую горячую сковородку насыпаем тонким слоем сыр.

Для домика я засыпала половину сковороды.



Для сырной тарелочки, засыпаем всё дно сковороды.

Как только сыр зарумянился, переворачиваем сковороду над нужной формой (стакан, тарелка).

Овощная закуска в сырном домике

Добавил(а) Оля

02.06.11 01:33 - Последнее обновление 02.06.11 02:26



На тарелку выкладываем слой капусты, сверху слой грибов. Закрываем сыром.



Можно наоборот, в сырную тарелочку выложить капусту и грибы.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}