

Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля

17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38



- Для начинки: Шампиньоны - 300 гр.
- Лук реп. - 1 шт., Лук зелёный, слив. масло - 100 гр.
- Для теста: Сметана - 150 гр, майонез -150 гр, сыр твёрдый - 100 гр, яйцо - 3 шт., мука - 300
- Для соуса: Майонез - 50 гр, чеснок - 2 зубчика, укроп.

Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля

17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38



Репчатый лук нарезаем кубиками.



Грибы нарезаем кубиками.

Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля

17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38



Зелёный лук мелко рубим.



Жарим грибы на сливочном масле до готовности. Немного солим. Добавляем зелёный лук. Снимаем

Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля

17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38



Готовим тесто. Яйца, щепотку соли взбиваем миксером до однородной пены.



Добавляем сметану и майонез. Взбиваем.

Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля

17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38



Добавляем сыр, натёртый на средней тёрке. Перемешиваем.



Добавляем муку и разрыхлитель. Взбиваем.

Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля

17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38



В формы для кексов наливаем тесто примерно по 1 ст.л.



Выкладываем грибы.

Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля

17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38



Выкладываем сверху грибов тесто так, чтобы формы для кексов были заполнены на 2/3. Выпекаем



Для соуса смешиваем 2 ст.л. майонеза, измельченные чеснок, рубленый укроп.

Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля

17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38



Горячие кексы смазываем соусом, посыпаем зеленью.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}