

Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28



- Фарш мясной - 0,5 кг.
- Тесто слоёное - 0,5 кг.
- Яйцо - 1 шт.
- Перец сладкий – 1 шт., Лук - 1 шт.
- Шампиньоны – 250 гр.
- Зелень, Соль, перец
- Майонез - 4 ст.л.

Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28



Фарш

Фарш , я взяла свиной, солим, перчим, обжариваем на сковороде 10 минут.

Если фарш не жирный,можно добавить немного масла.



Лук, перец.

Лук и перец нарезаем кубиками.

Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28



Начинка для кулебяки.

Лук и перец выкладываем в фарш, перемешиваем, тушим 5-7 минут.



Шампиньоны

Грибы нарезаем кубиками.

Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28



Кулебяка с фаршем и грибами.

Грибы выкладываем в сковороду, перемешиваем и тушим еще 5 минут.



Зелень.

Укроп и петрушку мелко рубим.

Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28



Начинка.

В сковороду выкладываем майонез, зелень, всё перемешиваем.

Снимаем с огня.



Кулебяка с фаршем и грибами.

Тесто раскатываем толщиной 2-2,5 мм.

Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

Выкладываем начинку.



Кулебяка с фаршем и грибами.

Края теста хорошо скрепляем.

Кулебяку смазываем яйцом.



Кулебяка с фаршем и грибами.

Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

Выпекаем Кулебяку в разогретой до 170 градусов духовке до золотистого цвета, 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}