Блинный торт с грибами, имбирём, ветчиной и яйцом

Добавил(а) Оля
28.04.11 02:12 -





Продукты

- **Для блинов:** Молоко - 500 мл.
- Яйцо - 4 шт., масло слив.-100 гр.
- Мука-300 гр,.Соль-0,5 ч.л.,сахар-1 ч.л.,сода-0,5 ч.л.
- **Для начинки:** Шампиньоны - 600 гр.

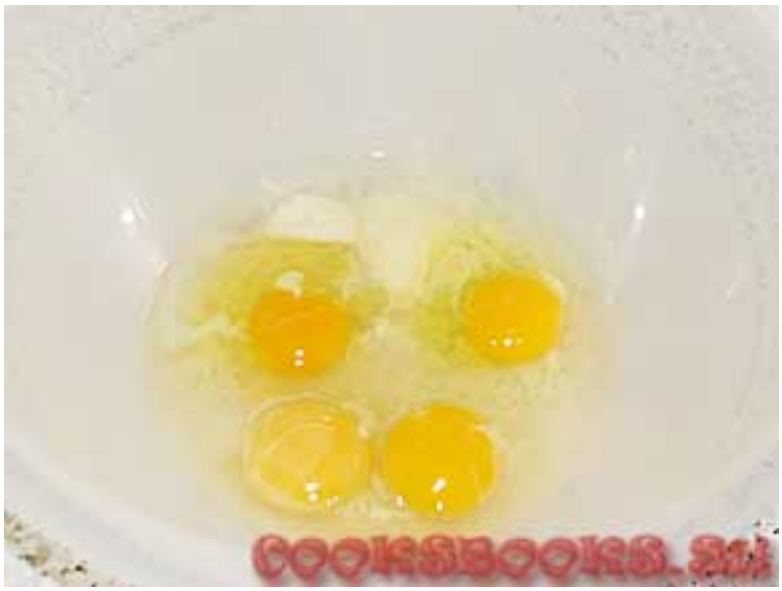
- Яйцо - 6 шт., Ветчина - 150 гр.
- Имбирь - 30 гр.,майонез - 50 гр., соль, перец
- Сыр - 50 гр.



Нарезаем грибы, лук, имбирь.

Обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Ставим варить яйца для начинки.

Пока жарятся грибы, замешиваем тесто на блины.



Смешиваем 4 яйца, соль, сахар, соду. Хорошо взбиваем.



Добавляем тёплое молоко, растопленное сливочное масло. Взбиваем.

Постепенно добавляем муку и взбиваем, чтобы не было комочков.



Выпекаем блины.



Варёные яйца трём на крупной тёрке.

Ветчину нарезаем кубиками.

Сыр трём на средней тёрке.



Смешиваем яйца, ветчину, майонез, немного соли, перца.



На жаростойкое блюдо выкладываем блин, сверху слой грибов, затем опять блин.

У меня блины получились очень тонкие, и я выкладывала по два блина.



Затем слой яичной начинки, блин, грибы, блин, яичная начинка и т.д.



Верх нашего торта посыпаем сыром.

Ставим в разогретую до 190 градусов духовку на 5-7 минут, пока сыр не зарумянится.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}