

Фаршированные ракушки

Добавил(а) Оля

20.11.14 07:28 - Последнее обновление 09.12.14 21:21



Продукты

- Ракушки - 300 гр.
- Лук порей - 1 шт., Ветчина - 300 гр.
- Огурцы маринованные - 100 гр., майонез - 1 ст.л., сыр - 50 гр.
- Масло сливочное - 50 гр., соль, перец, специи по вкусу

Фаршированные ракушки

Добавил(а) Оля

20.11.14 07:28 - Последнее обновление 09.12.14 21:21

- Для соуса: Молоко - 250 мл.
- Масло сливочное - 100 гр., соль, мускатный орех



Лук порей нарезаем тонкими полукольцами и немного обжариваем на сливочном масле.



Ветчину нарезаем мелкими кубиками, выкладываем в лук. Добавляем перец, специи. Хорошо пер

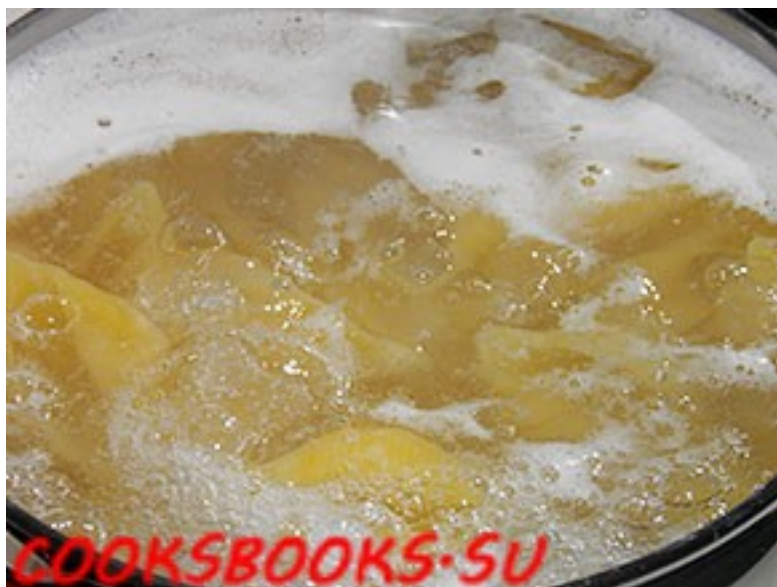
Фаршированные ракушки

Добавил(а) Оля

20.11.14 07:28 - Последнее обновление 09.12.14 21:21



Огурцы нарезаем мелкими кубиками. Выкладываем в ветчину. Добавляем 1 ст.л. майонеза. Всё х



Ракушки отвариваем в подсоленной воде, как указано на упаковке.

Готовые ракушки промываем холодной водой.

Фаршированные ракушки

Добавил(а) Оля

20.11.14 07:28 - Последнее обновление 09.12.14 21:21



Готовим соус бешамель. Нам понадобится масло сливочное 100 гр., молоко 250 мл, соль - щепотка



Растапливаем 100 гр сливочного масла, добавляем 1 ст.л. муки, хорошо перемешиваем, чтобы не

Затем добавляем 250 мл молока, щепотку соли и мускатного ореха.

Помешивая, даём соусу немного загустеть.

Фаршированные ракушки

Добавил(а) Оля

20.11.14 07:28 - Последнее обновление 09.12.14 21:21



Если всё же комочки остались, перелейте горячий соус в глубокую чашу и хорошо взбейте миксером.

Соус получится однородным.



Фаршируем ракушки.

Фаршированные ракушки

Добавил(а) Оля

20.11.14 07:28 - Последнее обновление 09.12.14 21:21



Выкладываем ракушки в форму для запекания.

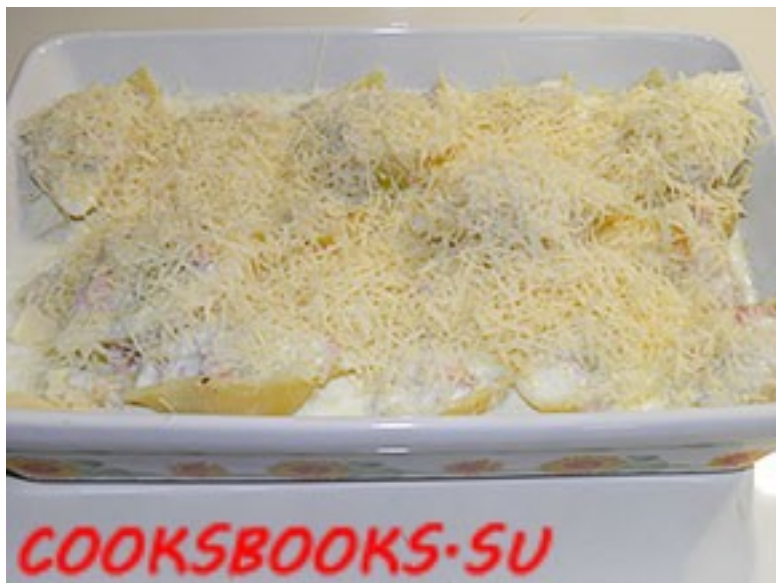


Поливаем ракушки соусом так, чтобы он попал внутрь ракушек.

Фаршированные ракушки

Добавил(а) Оля

20.11.14 07:28 - Последнее обновление 09.12.14 21:21



Посыпаем фаршированные ракушки сыром, натёртым на средней тёрке.

Запекаем в разогретой до 200 градусов духовке 20-25 минут.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}