Слойки с языком, грибами и киви

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -





- Язык говяжий - 300 гр.
- Шампиньоны - 200 гр.
- Лук – 1 шт.,соль,перец
- Слоёное тесто – 400 гр.
- Сыр - 100 гр.,Киви -2 шт.
- Сливки - 250 мл., масло слив. - 100 гр.
- Укроп

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -



Грибы нарезаем кубиками.



Лук нарезаем кубиками.



Обжариваем грибы и лук на сливочном масле до золотистого цвета.



Язык отвариваем в подсоленной воде 1,5 часа, остужаем, чистим, нарезаем кубиками.



Язык добавляем к грибам,обжариваем 5 минут, солим, перчим.



Заливаем сливками и тушим еще 5 минут.

Добавляем 2 ст.л. муки, хорошо перемешиваем до загустения. Снимаем с огня.



Киви чистим, нарезаем кубиками.

Сыр трём на средней тёрке.



Слоёное тесто раскатываем толщиной 3 мм, нарезаем на квадраты 8х8 см.Отдельно нарезаем то

Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке до золотистого цвета.



Вынимаем из духовки готовые слойки, выкладываем начину, посыпаем сыром.



На сыр кладём кусочки киви. Киви тоже немного посыпаем сыром.

Запекаем в духовке 5 минут, пока сыр не подрумянится.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}