Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Свиные конвертики с начинкой

11 июня 2012 19:56 · https://open-cook.ru/recipes/svinye-konvertiki-s-nachinkoj



Что такого вкусненького и мясного приготовить для детки? Ловите рецепт свиных конвертиков с начинкой, в которой есть секрет. Какой? Кабачки, самые обычные и так нелюбимые мужчинами. Такое блюдо с удовольствием скушает за обе щеки не только малыш, но и папа :)

Что нужно (полученных конвертиков хватит и на родителей малыша):

- свинина (филейная вырезка)
- 1/2 небольшого кабачка
- 1/2 морковки
- 2 яйца

- 1 луковица
- зелень
- соль
- подсолнечное масло

Кабачок очищаем от кожуры и семян:



Нарезаем его мелкими кубиками:



Морковь натираем на терке, лук мелко режем:



Зелень мелко нарезаем, соединяем с кабачком, морковкой и луком. Все это отправляем на сковороду и поджариваем на подсолнечном масле:



Яйца отвариваем до крутого состояния, нарезаем кубиками или натираем на крупной терке. Добавляем в наши поджаренные овощи. Все перемешиваем и солим:


10.ИЮНЬ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой



Берем вырезку и режем на стейки, отбиваем, натираем солью:



Кладем на отбитый стейк начинку, заворачиваем в конвертик:



Укладываем наши конвертики на противень, смазанный маслом, или в форму (у кого что) вниз складками:



Отправляем их в духовку, разогретую до 190 градусов, на 30-40 минут.

Подаем с любимым гарниром. Приятного аппетита!



Вкуснятина в разрезе:


10/ИЮНЬ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой


open-cook.ru
Открытая кухня Марии Панковой