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

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

Тарталетки с лесными грибами

18 декабря 2014 13:25 · https://open-cook.ru/recipes/tartaletki-s-lesnymi-gribami



Если готовить, как я, в формах с диаметром 10 см, то получается очень сытная закуска, но если использовать маленькие формочки для тарталеток, то вы получите прекрасное маленькое угощение, которое украсить любой праздничный стол или семейный ужин. Можно использовать как свежие грибы, так и замороженные. **Рецепт очень простой.**

На 4 больших тарталетки или 8-10 маленьких:

- 300-350 гр лесных грибов (свежих или замороженных)
- 1 упаковка слоеного бездрожжевого теста (2 листа)
- 1 небольшая луковица

- 100 мл сливок 30-33 %
- 1 яйцо
- 50 гр сыра
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1 ст.л. растительного масла

Тесто вынуть из морозильной камеры заранее, чтобы оно оттаяло и с ним можно было работать. Раскатать каждый лист теста в прямоугольный пласт, чтобы хватило на две больших формочки или на маленькие.



Выложить в формы, обрезать края или прокатать скалкой, чтобы их убрать.



Наколоть вилкой.



Вложить в формочки по кусочку фольги или пергаментной бумаги, заполнить сухой фасолью или горохом, не стоит жалеть, потом просто сложите фасоль в пакет до следующего раза.

Отправить формы с тестом и грузом в духовку, разогретую до 180 градусов, на 10-15 минут. Затем вынуть их из духовки, убрать фольгу/бумагу с фасолью или горохом и вернуть в духовку еще на 10 минут.



Свежие грибы порезать на небольшие кусочки и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Замороженные грибы предварительно разморозить, также большие кусочки порезать на более мелкие и отправить на сухую сковороду на средний огонь, чтобы выпарить влагу. Когда она выпарится, добавить масло и жарить до готовности. Переложить грибы в миску. На том же масле после грибов обжарить лук до золотистого цвета, порезанный полукольцами, добавить к грибам.



Разложить грибы с луком по тарталеткам.



В миске смешать сливки, яйцо и сыр, натертый на мелкой терке. Добавить соль и перец по вкусу.



Залить этой смесью грибы в тарталетках.



Отправить заполненные тарталетки в духовку (180 градусов) на 15-20-25 минут, чтобы заливка схватилась и зарумянилась. Вынуть тарталетки из форм и разложить на красивом блюде или подносе или по порционным тарелкам.



Подавать можно как в теплом, так и в холодном виде.



Приятного аппетита!