Закусочные кексы с грибами

Добавил(а) Оля
17.11.15 16:34 - Последнее обновление 17.11.15 17:38

- Для начинки: Шампиньоны - 300 гр.
- Лук реп. - 1 шт., Лук зелёный, слив. масло - 100 гр.
- Для теста: Сметана - 150 гр, майонез -150 гр, сыр твёрдый - 100 гр, яйцо - 3 шт., мука - 300
- Для соуса: Майонез - 50 гр, чеснок - 2 зубчика, укроп.

Репчатый лук нарезаем кубиками.

Грибы нарезаем кубиками.

Зелёный лук мелко рубим.

Жарим грибы на сливочном масле до готовности. Немного солим. Добавляем зелёный лук. Снима

Готовим тесто. Яйца, щепотку соли взбиваем миксером до однородной пены.

Добавляем сметану и майонез. Взбиваем.

Добавляем сыр, натёртый на средней тёрке. Перемешиваем.

Добавляем муку и разрыхлитель. Взбиваем.

В формы для кексов наливаем тесто примерно по 1 ст.л.

Выкладываем грибы.

Выкладываем сверху грибов тесто так, чтобы формы для кексов были заполнены на 2\3. Выпека

Для соуса смешиваем 2 ст.л. майонеза, измельченные чеснок, рубленный укроп.

Горячие кексы смазываем соусом, посыпаем зеленью.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}