

Закусочные кексы с ветчиной и маслинами

Добавил(а) Оля

22.03.11 03:22 - Последнее обновление 21.04.11 04:57



Продукты

- **Для теста:** Майонез - 1 ст., сметана-1 ст., мука-1 ст.
- Яйцо - 2 шт., Сода(гашеная)-0,5ч.л.
- Соль - 0,5 ч.л.
- **Начинка:** Ветчина - 200 гр.

Закусочные кексы с ветчиной и маслинами

Добавил(а) Оля

22.03.11 03:22 - Последнее обновление 21.04.11 04:57

- Сыр - 150 гр., маслины без косточек - 50 гр.
- Свежая зелень



Смешиваем майонез, сметану, яйца, соль. Хорошо взбиваем.



Добавляем муку. Взбиваем. добавляем гашеную соду.

Тесто должно быть как не очень густая сметана.

Закусочные кексы с ветчиной и маслинами

Добавил(а) Оля

22.03.11 03:22 - Последнее обновление 21.04.11 04:57



Ветчину нарезаем кубиками. Сыр трём на средней тёрке. Маслины нарезаем кольцами.



Формы застилаем фольгой, смазываем маслом.

Наливаем тесто 1/3 формы .

Закусочные кексы с ветчиной и маслинами

Добавил(а) Оля

22.03.11 03:22 - Последнее обновление 21.04.11 04:57



На тесто выкладываем ветчину, маслины, измельчённую зелень, сыр.



Можно сделать в небольшом противне.

На дно налить тесто 1 см.

Закусочные кексы с ветчиной и маслинами

Добавил(а) Оля

22.03.11 03:22 - Последнее обновление 21.04.11 04:57

Выложить ветчину, маслины, зелень, сыр.



Я сделала оба варианта.

Пирог на противне я сделала закрытым, т.е. на тесто выложила начинку слоями и сверху залила



Закусочные кексы с ветчиной и маслинами

Добавил(а) Оля

22.03.11 03:22 - Последнее обновление 21.04.11 04:57

При желании можно оставить сыр сверху и так запекать (не заливать тесто сверху).

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}