

Блинный торт с грибами, имбирём, ветчиной и яйцом

Добавил(а) Оля
28.04.11 02:12 -



Продукты

- **Для блинов:** Молоко - 500 мл.
- Яйцо - 4 шт., масло слив.-100 гр.
- Мука-300 гр., Соль-0,5 ч.л., сахар-1 ч.л., сода-0,5 ч.л.
- **Для начинки:** Шампиньоны - 600 гр.

Блинный торт с грибами, имбирём, ветчиной и яйцом

Добавил(а) Оля
28.04.11 02:12 -

- Яйцо - 6 шт., Ветчина - 150 гр.
- Имбирь - 30 гр., майонез - 50 гр., соль, перец
- Сыр - 50 гр.



Нарезаем грибы, лук, имбирь.

Обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Ставим варить яйца для начинки.

Пока жарятся грибы, замешиваем тесто на блины.



Блинный торт с грибами, имбирём, ветчиной и яйцом

Добавил(а) Оля
28.04.11 02:12 -

Смешиваем 4 яйца, соль, сахар, соду. Хорошо взбиваем.



Добавляем тёплое молоко, растопленное сливочное масло. Взбиваем.

Постепенно добавляем муку и взбиваем, чтобы не было комочков.



Блинный торт с грибами, имбирём, ветчиной и яйцом

Добавил(а) Оля
28.04.11 02:12 -

Выпекаем блины.



Варёные яйца трём на крупной тёрке.

Ветчину нарезаем кубиками.

Сыр трём на средней тёрке.

Блинный торт с грибами, имбирём, ветчиной и яйцом

Добавил(а) Оля
28.04.11 02:12 -



Смешиваем яйца, ветчину, майонез, немного соли, перца.



На жаростойкое блюдо выкладываем блин, сверху слой грибов, затем опять блин.

У меня блины получились очень тонкие, и я выкладывала по два блина.

Блинный торт с грибами, имбирём, ветчиной и яйцом

Добавил(а) Оля
28.04.11 02:12 -



Затем слой яичной начинки, блин, грибы, блин, яичная начинка и т.д.



Верх нашего торта посыпаем сыром.

Блинный торт с грибами, имбирём, ветчиной и яйцом

Добавил(а) Оля
28.04.11 02:12 -

Ставим в разогретую до 190 градусов духовку на 5-7 минут, пока сыр не зарумянится.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}