

## Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48



### Ингредиенты

- Окорочка - 4 шт
- Шампиньоны - 400гр
- Лук - 3шт.
- Ананасы - 200гр

## Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---

- Сыр - 100гр, Майонез - 50гр
- Соль, специи по вкусу
- Время приготовления 1 час 30 мин.



### Подготовка окорочка

Аккуратно отделяем кожу от мяса, так, чтобы не повредить её, и стягиваем чулком, оставляя на

Кончик косточки с кожей отрубаем. Получается мешочек из кожи.



## Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---

### Отделяем мясо от костей.

Тщательно срезаем всё мясо с костей.



### Готовим фарш

Мясо пропускаем через мясорубку.



## Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---

### Измельчаем лук

Кладем лук в Комбайн "от шефа" Tupperware



### Лук

Быстро и без слёз измельчаем лук за 3 сек.

## Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---



**Обжариваем грибы и лук**

Выкладываем на сковороду грибы и лук, добавляем растительное масло.

Немного обжариваем.



**Готовим фарш.**

Силиконовым скребком выкладываем в мясной фарш обжаренные грибы и лук.

## Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---

Добавляем соль и специи.

Хорошо перемешиваем.



## Фаршируем окорочок

Берём немного фарша и наполняем мешочек из кожи.

Края кожи заворачиваем, так, чтобы фарш был полностью закрыт.

## Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---



**Выкладываем окорочка на противень**

Сформированные окорочка выкладываем на противень и сверху кладём кусочки ананаса.



**Добавляем майонез**

Выдавливаем из пакета немного майонеза на каждый окорочок.

## Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

---



**Добавляем сыр**

Сыр трём на мелкой тёрке и посыпаем окорочка.

Ставим противень в разогретую, до 180 градусов, духовку на 25-30 мин.

Когда сыр станет золотистого цвета, фаршированные окорочка готовы.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:12}