

Закуска Грибная

Добавил(а) Оля

10.11.09 09:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:26



Продукты для рецепта

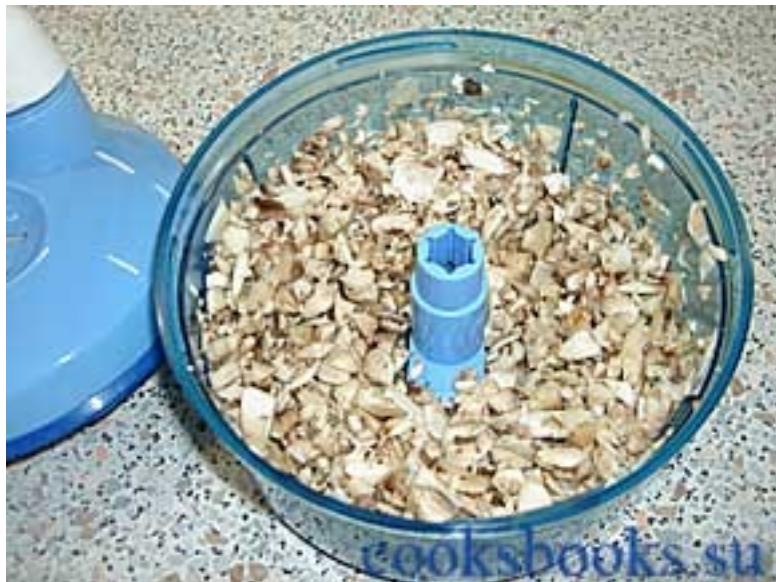
- Шампиньоны – 500 гр.
- Яйцо - 5 шт.
- Лук - 1 шт.
- Чеснок - 5 долек

Закуска Грибная

Добавил(а) Оля

10.11.09 09:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:26

- Укроп, петрушка
- Масло растительное
- Соль, перец.
- Время приготовления 40 мин.



Шампиньоны.

Грибы измельчаем.



Лук.

Закуска Грибная

Добавил(а) Оля

10.11.09 09:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:26

Лук нарезаем мелкими кубиками.



Грибы.

Шампиньоны солим, перчим, добавляем лук.

Всё обжариваем на растительном масле 15-20 мин.



Закуска "Грибная".

Закуска Грибная

Добавил(а) Оля

10.11.09 09:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:26

Яйца отвариваем вкрутую. Чистим, отделяем желтки и белки. Трём на средней тёрке.

Чеснок измельчаем.

Зелень мелко рубим.



Закуска "Грибная".

В грибы добавляем зелень и чеснок.

Перемешиваем.

Закуска Грибная

Добавил(а) Оля

10.11.09 09:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:26



Закуска "Грибная".

На блюдо выкладываем грибы, сверху выкладываем желток и белок. Украшаем.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}