



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Слоенки с грибами

Mantarlı Poğça



8 квадратиков слоенного теста Мильфей
25-30 шт. грибов
Половина красного перца
2 зубчика чеснока
5-6 веточек петрушки
5 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. сушеного базилика
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли
1 яичный белок
Смазать сверху:
1 яичный желток

- # Грибы почистить, мелко порезать. Красный перец, чеснок и петрушку мелко порезать.
- # В сковороде нагреть оливковое масло, затем поочередно положить с перерывом в 3 минуты красный перец, грибы и чеснок.
- # На сильном огне постоянно помешивая пассировать пока испарится жидкость с грибов.
- # Снять с огня, добавить петрушку, соль, базилик и черный перец. Когда остынет, добавить яичный белок, хорошо перемешать.
- # Каждый квадратик теста разрезать на 4 части. Каждую часть раскатать, увеличив её в 2 раза.
- # На одну половину теста положить достаточное количество начинки, другой стороной накрыть, края залепить.
- # Приготовленные таким образом слоенки положить на смазанный маслом противень, сверху смазать желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать горячими.

Если грибы обжаривать на медленном огне, будет выделяться много жидкости, поэтому рекомендуется их обжаривать на сильном огне.