

Ватрушки с куриной печенью и помидорами



300 г слоёного теста, 300 г куриной печени, 2 свежих помидора, 70 г твёрдого сыра, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки майонеза, 1 чайная ложка готовой горчицы, растительное масло, соль, специи – по вкусу.

Куриную печень очистить от плёнок и мелко нарезать. Репчатый лук нарезать полукольцами, помидоры – тонкими кружочками.

На сковороде обжарить лук в течение 2-3 минут, затем добавить куриную печень, перемешать и готовить 5 минут. Остудить.

Майонез мешать с горчицей. Сыр натереть на тёрке или порезать тонкими ломтиками. Слоёное тесто раскатать и вырезать кружки диаметром 15-17 см. У каждого кружка собрать края к центру, оставив середину свободной. Центр смазать

майонезом и горчицей, выложить начинку, помидор, посыпать сыром и сбрызнуть маслом.

Слоеные ватрушки запекать в духовке 20 минут.