

Закуска «Шкатулочка»



300 г макарон, 300 г мясного фарша, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 200 г зелёного горошка, 200 г твёрдого сыра, 2 варёных яйца, майонез или сметана, сливочное масло для смазывания формы, растительное масло для жарки.

Любую форму (лучше стеклянную для микроволновки) смазать маслом и поставить в холодильник. Сварить длинные макароны, не промывать, остудить. Достать форму из холодильника и обложить макаронами по кругу, начиная от центра доньшка. Опять поставить в холодильник. Достать форму с макаронами из холодильника, потереть немного сыра, положить сваренные разрезанные яйца.

Приготовление начинки: пожарить лук, морковь, фарш, дать остыть, затем добавить зелёный горошек, часть мелко порезанных макарон и сыра, немного сметаны или майонеза.

Сверху начинку прикрыть макаронами и посыпать оставшимся сыром. Поставить в духовку при 180° на 15-20 минут.

Дать закуске остыть и перевернуть формочку на блюдо. Украсить. Нарезать.