

Запечённые «поросятки»

кальмаровые



400 г замороженных шампиньонов, 8 небольших тушек кальмаров, 7 яиц, 150 г натёртого сыра, 1 стакан варёного риса, зелень укропа и петрушки, соль, пряности по вкусу, молоко, майонез, растительное масло.

Грибы нарезать пластинами и обжарить на растительном масле. Яйца взбить с небольшим количеством молока и влить к грибам. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, посолить, добавить пряности и приготовить омлет.

В готовый омлет добавить вареный рис, тёртый сыр, перемешать и немного остудить.

Кальмары очистить, ошпарить и плотно начинить омлетом. Выложить их на противень, смазать майонезом, посыпать тёртым сыром.

Духовку разогреть до 180° и запекать кальмары 15-20 минут. А вот и кальмаровые «поросятки» – аппетитные, румяненькие, симпатичные.

Время приготовления 40 минут