

Кальмаровые «поросята»



3 крупных очищенных кальмара, растительное масло для жарки, 5 яиц, свежие шампиньоны, зелень, 30 г твердого сыра, 2 ст. ложки майонеза, 10 ст. ложек молока.

Обрезать кальмары, сделать ушки. Мелко нарезать шампиньоны, обжарить в небольшом количестве растительного масла до готовности.

Яйца взбить, добавить молоко, посолить, добавить мелко нарезанную зелень и грибы. Пожарить омлет. Готовый омлет выложить на тарелку, разделить на три части, посыпать тёртым сыром.

Остывшим омлетом нафаршировать кальмары. У «поросят» скелотъ «ушки» шпжжками, смазатъ майонезом. Запекатъ в разогретой до 190° духовке в течение 5-10 минут.

Из солёного огурца, варёного яйца, маслин, оливок, варёной моркови, зелени сделать на блюде красивую произвольную «композицию».

Поместить «поросят» на украшенное блюдо. Подать на праздничный стол.

Время приготовления 50 минут