# Корзиночки из куриного мяса с грибами

***550 г куриного филе, 300 г шампиньонов или других свежих грибов, 2 большие луковицы, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 90 г молотых белых сухарей, 4 ст. ложки сметаны, 0,5 чайной ложки сока имбиря, 50 г сливочного масла, соль.***

Куриное филе дважды пропустить через мясорубку. Половину луковицы натереть на мелкой тёрке и добавить к куриному фаршу. Посолить, добавьте сок имбиря. Вымешивать фарш до тех пор, пока он не станет вязким. По желанию можно добавить зелень или кетчуп.

Полторы луковицы и грибы мелко порезать.

Обжарить репчатый лук на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Добавить к луку грибы и тушить до готовности.

Чеснок мелко нарезать. Добавить к луку и грибам,потушить еще пару минут. Добавить 2 ст. ложки сметаны. По вкусу посолить и поперчить. Тушить ещё 2 минуты.

Формочки для кексов обильно намазать сливочным маслом и обсыпать молотыми сухарями.

Из куриного фарша скатать мокрыми руками шарики, выложить на дно каждой формочки, сформировать бортики.
В центр каждой корзинки выложить горкой грибной фарш. Посыпать каждую горку молотыми сухарями.
Взбить яйцо с 2 ст. ложками сметаны,слегка подсолить.Полить этой смесью каждую корзиночку, начиная с верхушки. Старайтесь, чтобы яичная смесь не затекала за мясныебортики.
Запекать корзиночки в разогретой до 200° духовке 10 минут.
Вынуть противень из духовки. Положить на верхушку каждой корзинки чайную ложечку сливочного масла. Запекать ещё 5 минут.
Чудесная закуска готова.

**Время приготовления 60 минут**