

# «Корзиночки»



**100 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 ст. ложки сахара, 0,5 чайной ложки соды, 100 г сметаны, 2,5 стакана муки, соль.**

**Для начинки: картофельное пюре, консервированные или жареные грибы, сметана, твёрдый сыр.**

Муку просеять и соединить в крупку с маслом. Яйцо взбить с сахаром и солью. В сметану положить соду, размешать и соединить с яйцом. Вылить эту смесь в муку с маслом. Смешать ложкой, руками слепить тесто в шар и положить на пару часов в холодильник.

Шар разделить ножом на части, раскатать шарики, шарики положить на противень. Подходящим стаканом или чашкой, обмакнув дно в муку, вдавить середину, отрезав перед этим по 2 маленьких кусочка от каждого шарика (для ручек). В середину корзиночки выложить начинку, смазать сметаной, сверху положить кусочек сыра и прикрепить кручёную ручку.

Поместить в разогретую до 190° духовку и выпекать 35 минут.

**Время приготовления 50 минут**

