

Мясные кексы «Тайна»



500 г свино-говяжьего фарша, 1 картофелина, 2 головки репчатого лука, 2-3 зубчика чеснока, 2 ломтика хлеба, 100 г твёрдого сыра, зелень, майонез, соль, черный молотый перец, специи, оливки без косточек.

Мясо измельчить в блендере или пропустить через мясорубку вместе с очищенным картофелем, луком, размоченными кусочками белого хлеба и чесноком. Добавить в фарш измельченную зелень, соль, перец и специи по вкусу.

Формочки для кексов смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и до половины заполнить мясным фаршем. Сверху положить немного натертого сыра, оливку и мелко нарезанный лук. Накрыть слоем фарша и смазать майонезом.

Поставить формочки на противень с водой и отправить в горячую духовку. Запекать при 180° до готовности минут 35-40 (это зависит от духовки).

Готовые мясные кексы вынуть из формочек, выложить на

блюдо и украсить зеленью.