

Картофельные «гнезда» с грибной начинкой

Отличное блюдо для тех, кто соблюдает пост. Главное – чтобы удивительно вкусные «гнезда» не «разорили» те, кто ещё не готов поститься – больно уж аппетитно выглядят они на столе!



500 г картофельного пюре, 400 г любых грибов, 2 головки репчатого лука, оливковое масло.

Отварной картофель хорошо размять, добавив немного оливкового масла и отвар от картофеля, перемешать. Пюре должно быть очень густым.

На пергаментную бумагу, смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями, из кондитерского мешка отсадить ещё горячее картофельное пюре. Сначала «дно гнезда» в виде глухого круга без щелей, а потом по окружности нарастить «стенки гнезда» по высоте.

Приготовление начинки: грибы порезать и пожарить на растительном масле вместе с измельчённым репчатым луком.

Положить начинку в «гнезда» и поместить в горячую духовку, чтобы пюре быстро покрылось лёгкой кремовой корочкой.