

# Куриные трюфели с груздями



**1 кг фарша из куриных грудок, 1 сырое яйцо, 1 ст. ложка майонеза, соль, черный молотый перец, панировочные сухари, растительное масло.**

**Для начинки: маринованные консервированные грузди, 2 зубчика чеснока, немного майонеза.**

В фарш добавить яйцо и майонез.

**Приготовление начинки:** грузди нарезать на маленькие кубики, добавить измельченный чеснок и немного майонеза.

На лепёшку фарша положить начинку, сделать шар, посыпать панировочными сухарями и покатайте его, обсыпая со всех сторон. Шарики аккуратно сложить на промазанный растительным маслом противень и запечь в духовке при 190°.

Закуска будет прекрасно смотреться на праздничном столе.

**Время приготовления 60 минут**