

Мясное кольцо в морковном «пальтишке»



800 г куриного фарша, 200 твёрдого сыра, 4 моркови, 2 яйца, чёрствая булочка (я часто использую панировочные сухари: 1-2 ст. ложки развести в воде или молоке и сразу же смешать с фаршем), 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, соль черный и красные молотый перец.

Лук мелко нарезать и обжарить. Добавить мелко нарезанный чеснок.

Сыр нарезать на мелкие кубики. Зелень нарезать.

Всё смешать с готовым фаршем (добавить в него замоченную булочку, специи и яйцо).

Морковь с помощи овощерезки нарезать на полоски.

Взять разъёмную форму, а можно сделать кольцо на противне, смазанном растительным маслом.

Выложить форму морковными полосками внахлёст, чтобы всё дно и бока были закрыты. Выложить фарш, хорошо разровнять и закрыть полосками. Получается кольцо, одетое в морковное «пальтишко».

Поставить в разогретую духовку на 40 минут.

Вынуть из духовки, немного остудить и нарезать.