

Мясные ватрушки

Ой, до чего же привлекательное блюдо! Готовишь его, и душа поёт. Нет, действительно, рецепт потрясающий. Когда подаёшь ватрушки на стол и озвучивает их название, гости разом привстают со своих мест, чтобы увидеть, как выглядят мясные ватрушки.



500 г мясного фарша, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1/4 стакана риса, 1 яйцо.

Для начинки: 2 сырых яйца, 100 г твёрдого сыра, 50 г майонеза.

Репчатый лук и морковь измельчить, взбить в блендере вместе с фаршем.

Рис отварить почти до готовности. Всё смешать, посолить, поперчить, добавить яйцо.

Разделить полученный фарш на колобки размером с большое яблоко.

В середине каждого колобка сделать углубление (можно стаканом) для начинки. Наполнить углубление начинкой и запечь в духовке до готовности.

Кстати: начинку можно сделать любую на свой вкус: тёртый сыр с измельчёнными грецкими орехами, овощное ассорти (лук, морковь, болгарский перец, помидор), сыр с чесноком, грибы с луком или ветчина с яйцом.