

Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48



Ингредиенты

- Окорочка - 4 шт
- Шампиньоны - 400гр
- Лук - 3шт.
- Ананасы - 200гр

Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

- Сыр - 100гр, Майонез - 50гр
- Соль, специи по вкусу
- Время приготовления 1 час 30 мин.



Подготовка окорочка

Аккуратно отделяем кожу от мяса, так, чтобы не повредить её, и стягиваем чулком, оставляя на

Кончик косточки с кожей отрубаем. Получается мешочек из кожи.



Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

Отделяем мясо от костей.

Тщательно срезаем всё мясо с костей.



Готовим фарш

Мясо пропускаем через мясорубку.



Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

Измельчаем лук

Кладем лук в Комбайн "от шефа" Tupperware



Лук

Быстро и без слёз измельчаем лук за 3 сек.

Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48



Обжариваем грибы и лук

Выкладываем на сковороду грибы и лук, добавляем растительное масло.

Немного обжариваем.



Готовим фарш.

Силиконовым скребком выкладываем в мясной фарш обжаренные грибы и лук.

Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48

Добавляем соль и специи.

Хорошо перемешиваем.



Фаршируем окорочок

Берём немного фарша и наполняем мешочек из кожи.

Края кожи заворачиваем, так, чтобы фарш был полностью закрыт.

Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48



Выкладываем окорочка на противень

Сформированные окорочка выкладываем на противень и сверху кладём кусочки ананаса.



Добавляем майонез

Выдавливаем из пакета немного майонеза на каждый окорочок.

Фаршированные окорочка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:58 - Последнее обновление 03.02.10 05:48



Добавляем сыр

Сыр трём на мелкой тёрке и посыпаем окорочка.

Ставим противень в разогретую, до 180 градусов, духовку на 25-30 мин.

Когда сыр станет золотистого цвета, фаршированные окорочка готовы.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}