

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -



- Язык говяжий - 300 гр.
- Шампиньоны - 200 гр.
- Лук – 1 шт., соль, перец
- Слоёное тесто – 400 гр.
- Сыр - 100 гр., Киви -2 шт.
- Сливки - 250 мл., масло слив. - 100 гр.
- Укроп

Слойки с языком, грибами и киви

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -



Грибы нарезаем кубиками.



Лук нарезаем кубиками.

Слойки с языком, грибами и киви

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -



Обжариваем грибы и лук на сливочном масле до золотистого цвета.



Язык отвариваем в подсоленной воде 1,5 часа, остужаем, чистим, нарезаем кубиками.

Слойки с языком, грибами и киви

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -



Язык добавляем к грибам, обжариваем 5 минут, солим, перчим.



Заливаем сливками и тушим еще 5 минут.

Добавляем 2 ст.л. муки, хорошо перемешиваем до загустения. Снимаем с огня.

Слойки с языком, грибами и киви

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -



Киви чистим, нарезаем кубиками.

Сыр трём на средней тёрке.



Слоёное тесто раскатываем толщиной 3 мм, нарезаем на квадраты 8x8 см. Отдельно нарезаем то

Слойки с языком, грибами и киви

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -

Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке до золотистого цвета.



Вынимаем из духовки готовые слойки, выкладываем начинку, посыпаем сыром.



Слойки с языком, грибами и киви

Добавил(а) Оля
14.12.10 07:40 -

На сыр кладём кусочки киви. Киви тоже немного посыпаем сыром.

Запекаем в духовке 5 минут, пока сыр не подрумянится.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}