

## Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

---



- Фарш мясной - 0,5 кг.
- Тесто слоёное - 0,5 кг.
- Яйцо - 1 шт.
- Перец сладкий – 1 шт., Лук - 1 шт.
- Шампиньоны – 250 гр.
- Зелень, Соль, перец
- Майонез - 4 ст.л.

## Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

---



**Фарш**

Фарш , я взяла свиной, солим, перчим, обжариваем на сковороде 10 минут.

Если фарш не жирный,можно добавить немного масла.



**Лук, перец.**

Лук и перец нарезаем кубиками.



## Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

---



**Начинка для кулебяки.**

Лук и перец выкладываем в фарш, перемешиваем, тушим 5-7 минут.



### **Шампиньоны**

Грибы нарезаем кубиками.

## Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

---



Кулебяка с фаршем и грибами.

Грибы выкладываем в сковороду, перемешиваем и тушим еще 5 минут.



**Зелень.**

Укроп и петрушку мелко рубим.

## Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

---



**Начинка.**

В сковороду выкладываем майонез, зелень, всё перемешиваем.

Снимаем с огня.



**Кулебяка с фаршем и грибами.**

Тесто раскатываем толщиной 2-2,5 мм.



## Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

---

Выкладываем начинку.



Кулебяка с фаршем и грибами.

Края теста хорошо скрепляем.

Кулебяку смазываем яйцом.



Кулебяка с фаршем и грибами.

## Кулебяка с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля

26.05.10 03:28 - Последнее обновление 26.05.10 04:28

---

Выпекаем Кулебяку в разогретой до 170 градусов духовке до золотистого цвета, 20-25 минут.

**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:13}