

## Стожки - блюдо из мясного фарша



На 100 грамм:  
Калорийность: **274.71 ккал.**  
Белки: **16.23 г.**  
Жиры: **22.82 г.**  
Углеводы: **0.67 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/stozhki-blyudo-iz-myasnogo-farsha/>

### Ингредиенты:

- фарш мясной - 0,5 кг
- яйца сваренные вкрутую - 3 штуки
- лук репчатый - 1 головка
- сыр - 150 г
- молотые перцы по вкусу
- майонез по вкусу

### для соуса:

- сырой желток яйца - 1 штука
- масло подсолнечное - 50 мл
- масло горчичное - 2 ст. ложки
- горчица готовая - 1/3 ч. ложки
- щепотка соли

### Приготовление:

Для приготовления соуса соединить желток, масло подсолнечное, масло горчичное, горчицу, соль.

Ингредиенты перемешать в однородную массу и взбить до небольшого загустения.

Лук нашинковать, яйца, сваренные вкрутую и сыр натереть.

На смазанный противень выложить круглые лепешки из сырого мясного фарша, посолить и поперчить.

На каждую лепешку из фарша положить слой лука.

Затем выложить слоями тертые яйца (сваренные вкрутую) и тёртый сыр. Каждый стожок полить 1 столовой ложкой соуса (или майонеза).

Запекать стожки в разогретой духовке при 180-200 градусах около 30 минут. По желанию можно ещё раз посыпать сыром.

Стожки - блюдо из мясного фарша - готово.