

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.

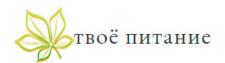
Лук нашинковать, яйца, сваренные вкрутую и сыр натереть.

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.