

Для приготування рецепту Запечені яйця з грибами на 4 порції, нам знадобиться: 7 яєць, 1 ½ булочки, 55 г вершкового масла, 100 мл вершків, зелень петрушки, 120 г грибів. кмин, мелений чорний перець, сіль.

Як приготувати Запечені яйця з грибами

6 яєць, зварених круто, очистити і розрізати упоперек навпіл, жовтки вийняти, протерти і змішати з булочкою, замоченою в молоці і віджатою. Масло збити, додати сире яйце, гриби, що тушаться на соняшниковій олії з цибулею, сіпю, кмином і перцем, теплий сік тушкованих грибів.

дрібно нарізану зелень петрушки, сіль і жовтки з булочкою. Білки наповнити фаршем, фарш, що залишився, розвести вершками. Вогнетривке блюдо змастити жиром, на дно вилити розбавлений фарш, викласти фаршировані яйця, збризнути розтопленим маслом і запікати в духовій шафі 15-20 хвилин.

Також читайте [Запечені яйця](#) та [Крокети з яєць](#)