

Этот рецепт был хорошо известен гражданам бывшего некогда СССР. Для его приготовления нам потребуются маленькие бублики (сушки). Для начинки можно использовать любой мясной фарш: свиной, говяжий, куриный. В принципе, рецепт очень простой и нетрудоемкий.



Но для получения правильного результата, нужно учитывать некоторые моменты при приготовлении. О которых поговорим далее.

Вам потребуется:

- 35 штук маленьких баранок (бубликов);
- 300-400 грамм мясного фарша;
- 2 луковицы;
- 30-80 грамм тертого твердого сыра;
- 0, 5 л молока;
- 100 грамм майонеза.

Приготовление:

Предварительно замочите бублики в горячем молоке. Обратите внимание, бублики должны стать мягкими, но в то же время - сохранять форму. Если Вы передержите их в молоке – бублики размякнут, и их нельзя будет фаршировать. Если Вы вытащите бублики из молока слишком рано – после приготовления в духовом шкафу, они будут твердыми. А нам нужно получить мягкие фаршированные бублики.

В готовый фарш добавьте измельченный лук и столовую ложку майонеза, посолите, поперчите, перемешайте. Подготовленные бублики разместите на смазанный маслом противень. В каждый бублик вложите небольшой кусочек фарша. Намажьте маленьким количеством майонеза и посыпьте натертым сыром.

Выпекайте 15-20 минут, при температуре 180°С в духовом шкафу. Внимательно следите за процессом приготовления. Готовые бублики должны быть мягкими и ни в коем случае не подгоревшими!

Бублики фаршированные можно подавать и горячими и холодными!

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.