

## Бризоль

Автор: лана

25.08.2011 04:19 - Обновлено 25.08.2011 13:07

---



Нам понадобится:

## Бризоль

Автор: лана

25.08.2011 04:19 - Обновлено 25.08.2011 13:07

---

фарш - 800 гр

сыр - 160 гр

майонез - 200гр

помидоры - 2 шт

чеснок - 3-4 зубчика

яйца - 10 шт.

### Приготовление:

Фарш пропускаем через мясорубку 2-3 раза, добавляем соль, перец и 1 яйцо, перемешиваем. Делим фарш на 10 порций, формируем шарики.

Готовим начинку: сыр натереть, помидоры разрезать, смешать майонез с чесноком. Затем берём 2 листа целлофанового пакета (разрезаем пополам), лучше рукав для запекания (с него проще снимать мясо), на один кладём 1 порцию фарша. Слегка прижимаем, сверху кладём второй лист пакета, разглаживаем ножом или скалкой в тонкую лепёшку. В плоскую тарелку выливаем взбитое яйцо. Снимаем верхний слой

## Бризоль

Автор: лана

25.08.2011 04:19 - Обновлено 25.08.2011 13:07

---

целлофана с фаршем и переворачиваем в яйцо. Снимаем последний слой целлофана и оставляем для след.раза.

На раскалённую сковороду аккуратно выкладываем фарш с яйцом. Обжариваем с одной стороны (где-то 5-7 мин.), переворачиваем фаршем вниз и обжариваем другую сторону. Выкладываем на тарелку яйцом вниз, смазываем майонезом с чесноком, кетчупом, посыпаем сыром, помидорами. Сворачиваем аккуратно рулетом (можно просто сложить пополам). Вместо помидоров можно положить грибы, обжаренные с луком, порезанные огурцы. Подают с картошкой или рисом. у меня две начинки с помидорами и грибами. Это блюдо можно подавать и холодным. Приятного аппетита!

{jcomments on}