



Простой и эффектный мясной рулет-закуска с грибами для праздничного стола.

### **Ингредиенты:**

- фарш - 600-1000 г
- яйца куриные - 4-5+2-3+1 шт.
- шампиньоны (мелкие) - 100-150 г
- зелень (укроп)
  
- кунжут - для украшения
  
- соль, перец - по вкусу

*Фарш можно использовать любой, но лучше - свинина с говядиной, курица. Если фарш только из свинины - нужно добавить 1-2 ломтика белого хлеба без корочки, замоченного в молоке. Количество мясного фарша - тоже любое, рулет можно сделать или толще, или длиннее.*

### **Приготовле**

Фарш посолить, поперчить по вкусу.



Вбить 2-3 сырых яйца (в зависимости от количества фарша), тщательно размешать. При желании можно добавить измельченный лук, чеснок.



Куриные яйца - 4-5 шт. - отварить (но не переварить), остудить под холодной водой и очистить от скорлупы.

Расстелить фольгу, выложить на нее половину фарша.



Поместить сверху вареные яйца.



Затем - оставшийся фарш.



Придать форму рулета, слегка придавливая. Смазать рулет яйцом и посыпать кунжутом, чтобы было похоже на бревнышко. Завернуть рулет в фольгу и запекать в духовке при температуре 180-200 градусов около 30 минут. В конце запекания фольгу открыть, чтобы рулет подрумянился сверху. Затем проверить на готовность.



На сковороде с небольшим количеством растительного масла обжарить шампиньоны до золотистого цвета, накрыть крышкой и довести до готовности.



В готовом рулете с помощью ножа сделать небольшие прорезы.

Поместить в них грибы и веточки укропа, в хаотичном порядке, по вкусу.



При необходимости, еще посыпать кунжутом.



Готовый рулет "Грибная поляна" можно подавать и в холодном, и в горячем виде.



Продолжение следует