Кеббе с грибами

Вам понадобится

Куриная печень	500 г
Морковь	100 г
Лук	100 г
Сливочное масло	100 г
Соль, перец	по вкусу
Лавровый лист	1 шт
Молоко	100 мл

Приготовление

1. Печень замочить в молоке на 30 минут. Затем отварить ее с морковью, луком и лавровым листом. Смешать отварные ингредиенты и сливочное масло, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой до однородной консистенции. Добавить соль, перец, при необходимости — немного бульона или масла, чтобы паштет стал мягче. Сложить в контейнер и охладить.

2. Грибы нарезать кубиком. Зеленый лук измельчить. Влить одну ложку масла на разогретую сковороду и через минуту всыпать нарезанные грибы. Периодически помешивая, дождаться полного испарения жидкости. Добавить соль и молотый перцы и продолжать жарить еще 1-2 минуты. Дать полностью остыть. Пропустить жареные грибы через мясорубку с мелкой решеткой. Смешать с зеленым луком.

3 Насадку для кеббе смазать растительным маслом и установить на мясорубку. Пропустить сквозь нее фарш, формируя продолговатые полые заготовки и отделяя их пальцами или ножом.

4 Далее взять один из кусочков сырной нарезки, выложить на него грибную начинку, свернуть пласт сыра в рулет и поместить его в кеббе. Защипать края. Повторить действие со всеми остальными заготовками.

5 Подготовленные кеббе обжарить на сковороде до золотистой корочки или заморозить впрок.