05.06.2020 г.

**Здравствуйте уважаемые учащиеся!**

**Тема:** Холодные блюда и закуски из яиц.

Ваша работа будет заключаться сегодня ваших творческих способностях. Будите готовить закуску и при этом фотографировать последовательность приготовления. После этого разработайте творческий проект. Работа дается на два дня, и готовим и выполняем творческий проект.

**Яркие фаршированные яйца.**

Яркие фаршированные яйца - красочная, легкая и очень вкусная закуска, которая украсит любой праздничный стол, привлечет к себе внимание и порадует нежным вкусом и красивой подачей!

***Ингредиенты:***

Яйца вареные -5 шт.

Грибы шампиньоны -100 г

Лук репчатый -1 шт.

Морковь- 1 шт.

Сыр твердый -10 г.

Чипсы картофельные -10 г

Семена кунжута – 2 ч. л.

Паприка сладкая молотая – 2 ч. л.

Укроп – 2 веточки

Масло сливочное - 20 г.

Масло растительное – 2 ст. л.

Соль, перец черный молотый

**Технология приготовления:**



Как приготовить фаршированные яйца с грибной начинкой:

Лук порежем кубиком.



Одну маленькую морковь, или половину большой натрем на терке.



Пассеруем овощи на сливочном и растительном масле.



Грибы порежем небольшими пластинами.



Добавим грибы к обжаренному луку с морковью и потушим до испарения жидкости. Затем посолим и поперчим.



Кунжутные семечки слегка обжариваем.
Укроп мелко режем.



Картофельные чипсы измельчаем в блендере или руками.



Твердый сыр натираем на мелкой терке.



Сваренные вкрутую яйца разрезаем вдоль на две половинки и вынимаем желтки.



Два желтка натираем на мелкой терке для украшения.



Остальные желтки добавляем к грибам и измельчаем блендером.



Из полученной массы формируем шарики.
Панируем шарики в укропе, в обжаренных кунжутных семечках, в красной сладкой паприке, в твердом сыре, в картофельных чипсах и в желтках.



Вкладываем разноцветные шарики в белки. Яркие фаршированные яйца готовы! Приятного аппетита!

Готовую закуску фотографируйте и отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**