



Вкусные и красивые корзиночки из готового слоеного теста с луком, сыром и грибами.

Ингредиенты:

- слоеное тесто - 500 г
- грибы (у меня шампиньоны) - 300 г
- репчатый лук - 3 шт.
- сыр - 200-300 г
- соль, перец - по вкусу
- растительное масло
- зелень (для украшения)

Из указанного количества ингредиентов получается 15-20 корзиночек. В качестве начинки можно также использовать морковь, ее лучше натереть на терке и немного обжарить вместе с луком.

Приготовление:

Слоеное тесто разморозить согласно инструкции на упаковке. Духовку предварительно разогреть до 180-200 градусов.

Лук нарезать полукольцами или кольцами и обжарить на сковороде с небольшим количеством растительного масла до золотистого цвета.



много обжарить грибы.



обжаренным луком (или луком с морковкой).



силиконовые стаканчики для маффинов. В каждый



обжаренным луком (или луком с морковкой).



сыр.



у поверхности (или сверху), чтобы красиво выглядели.



15-20 минут (до готовности слоеного теста, см. инструкцию на



корзиночки с грибами можно украсить зеленью и клюквой или зернами граната.



[Понравилась статья? Подпишитесь на рассылку рецептов!](#)