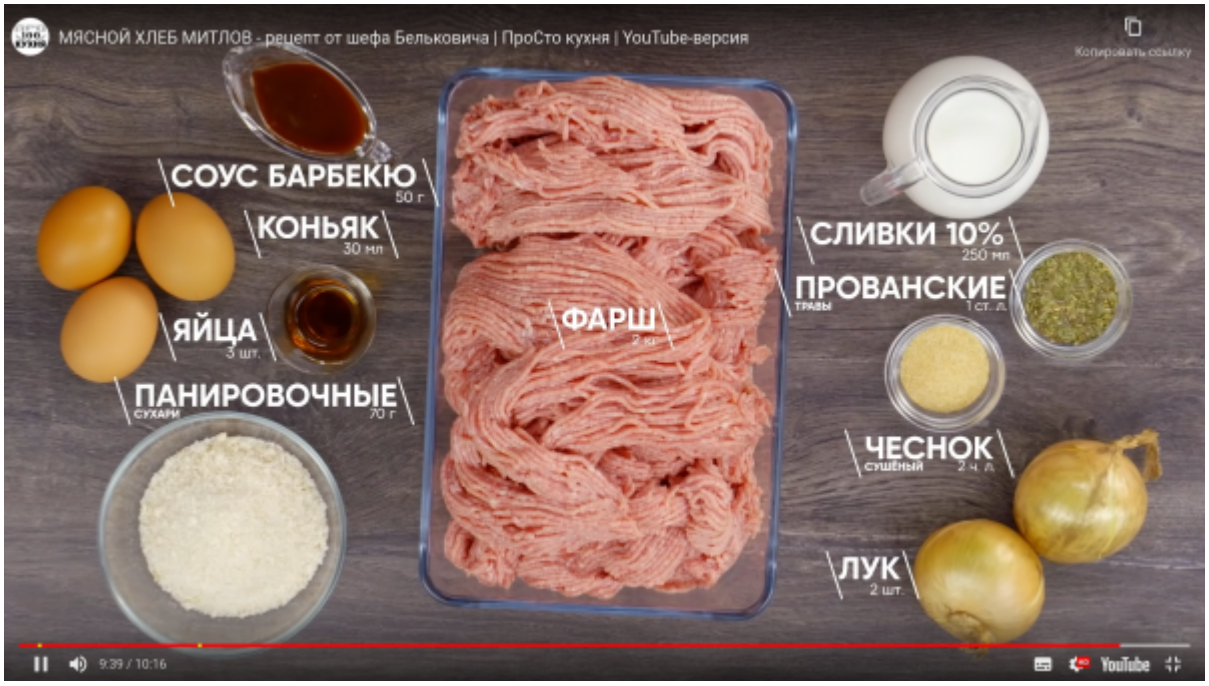
Мясной хлеб "митлов"

Экспорт в PDF

Дата создания: 2021/12/12 04:39 (C) mihanik

Video



Тесто.

- Фарш свиной - 1 кг
- Фарш говяжий - 1 кг
- Лук - 2 шт

- Сливки 10% - 250 мл (50 мл при измельчении лука + 200 мл в основную массу)
- Чеснок сушёный - 2 ч.л.
- Прованские травы - 1 ст. л.
- Яйца - 3 шт
- Сухари панировочные - 70 гр
- Коньяк - 30 мл

Соли нужно брать небольшую чайную ложку. Я взял две… Чуть-чуть пересолил.

Выпекать 1 час при температуре 180 градусов цельсия

После этого обмазать соусом барбекю (50 гр)

Выпекать на гриле ещё 10 минут.

Результат.

Очень вкусно!!!

Зелёный цвет дают прованские травы.

⇑ Наверх ⇑

В моей WIKI постоянно ведётся какая-то работа со статьями.
Если у вас возникли вопросы или замечания,
можете их отправлять на почту **support@mihanik.net**

From:
https://wiki.mihanik.net/ - **wiki.mihanik.net**

Permanent link:
https://wiki.mihanik.net/doku.php/%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F:%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1_%D0%BC%D0%B8%D1%82%D0%BB%D0%BE%D0%B2

Last update: **2022/06/03 12:19**