Картофельные цветочки с фаршем  
  
Ингредиенты:  
  
Фарш мясной — 100 г  
Картофель — 3 шт.  
Шампиньоны — 150 г  
Сыр (твердый) — 100 г  
Яичный желток — 1 шт.  
Масло растительное — для жарки  
Соль — по вкусу  
  
Приготовление:  
1. Фарш посолить, поперчить по вкусу.  
2. У шампиньонов убрать ножку и начинить фаршем. Шампиньоны обжарить на растительном масле до готовности.  
3. Картофель очистить и нарезать тонкими пластинами.  
4. В формы для кексов выложить картофельные пластины в виде цветка.  
5. Потереть сыр на средней терке, добавить желток (яйцо), посолить и взбить до однородности массы. Вылить в формы посередине, фаршированный шампиньон выложить сверху сырной массы. Картофельные лепестки смазать растительным маслом. Поставить в разогретую духовку до 180° С и запечь до золотистого цвета 15–20 мин.  
6. Немного остудить и достать из формочек. Приятного аппетита!  
7. Вкусная праздничная закуска из картофельных цветочков с начинкой из шампиньонов с фаршем. При подаче лепестки не распадаются, хорошо держат форму.  
Приятного аппетита!  
[#закуски@bon.appetit](https://vk.com/wall-32194285?q=%23%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B8)  
