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)
