



Закуска из катаифи с грибами и фисташками



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Тесто катаифи	300 г
◦ Кинза	1 пучок
◦ Перец	по вкусу
◦ Сливки	80 г
◦ Фисташки	50 г
◦ Лук-порей	2 стебля
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Орегано сушеный	1 щепотка
◦ Пармезан тертый	100 г
◦ Йогурт греческий	200 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



30 мин



8 порции



212 ккал

1. Порей обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета, добавьте шампиньоны и еще обжарьте 7-8 минут, влейте сливки, посыпьте орегано, посолите, перемешайте и доведите до кипения. Тушите 2-3 минуты. Снимите с огня, добавьте тертый пармезан, перемешайте.

2. Тесто катаифи выложите на силиконовый коврик на лист в виде небольших гнезд с бортиками. В середину ложкой выложите начинку, посыпьте дроблеными фисташками, смажьте оливковым маслом и выпекайте при 200 °C до золотистого цвета.

3. Соус: кинзу мелко нарежьте, смешайте с йогуртом, немного подсолите, смелите перец, перемешайте. Выложите в соусник.

4. Выпечку подавайте в горячем виде с соусом.



Совет

Тесто катаифи нужно размораживать в упаковке и в процессе приготовления держать под влажной

салфеткой, иначе оно очень быстро высыхает. Обычно из него делают сладкие десерты, но и с несладкими начинками оно очень вкусное.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>