



## Заварные трубочки с языком, шампиньонами и кунжутом

### Ингредиенты:

◦ Шампиньоны резаные, <u>Bonduelle</u>	1 банка (400 г)
◦ <u>Мука пшеничная</u>	350 г
◦ <u>Яйцо куриное</u>	1 шт.
◦ Масло растительное: 100 г на тесто и немного на противень	150 г
◦ <u>Вода питьевая</u>	200 мл
◦ <u>Сыр</u>	150 г
◦ <u>Язык говяжий отварной</u>	2 шт.
◦ <u>Лук</u>	1 шт.
◦ <u>Кунжут</u>	10 г
◦ <u>Майонез</u>	по вкусу
◦ <u>Соль</u>	1 ч. л.



### Способ приготовления:

🕒 80 мин. 🍴 8 порций 🍷 230,4 ккал

1. Для начала приготовьте тесто: в кастрюлю налейте 1 стакан воды и полстакана растительного масла и доведите до кипения.
2. В миску высыпьте муку и соль, затем влейте горячую смесь воды и масла, сначала перемешайте ложкой, а потом замешивайте руками до тех пор, пока не начнет отлипать от рук.
3. На стол насыпьте муку и выкладывайте полученное тесто, сформируйте из него колбаску и оставьте минут на 10.
4. Готовьте начинку: отварной язык нарежьте мелкой соломкой, обжарьте грибы с луком, все это смешайте в одной тарелке, добавьте сыр на мелкой терке и немного майонеза.
5. Тесто нарежьте одинаковыми кусочками и раскатайте полученные кусочки в круг, а потом верх и низ немного подверните, потом и правый край, на этом край кладите начинку и сверните, так сделайте со всем тестом, получается примерно 15 трубочек.
6. Противень смажьте маслом растительным и выложите трубочки, смажьте яйцом и посыпьте кунжутом, отправьте в духовку при 200 градусах на 40 минут!
7. Приятного аппетита!



### Совет

Отварите и охладите говяжий язык накануне или купите отварной язык в отделе кулинарии.

