



САМОСЫ С ОВОЩАМИ И ГРЕЧКОЙ

Продолжаем раскопки кухонных ящиков! Рисовую бумагу купила еще осенью и никак не доходили руки приготовить что-то из нее! Но вот день настал!

Это должны были быть самосы с овощами, но у меня была отварена гречка на обед и я вдруг решила ее добавить тоже!



Понадобится:

- рисовая бумага - 6 штук
- отварная гречка - 100 граммов
- грибы шампиньоны - 150 граммов
- брокколи - 50 граммов
- лук - 1/2
- морковь - 1/2
- хмели-сунели - щепотка
- соли по вкусу
- кокосовое масло для жарки и для смазывания

Приготовление:

Лук мелко нарежь. Морковь натри на терку, брокколи и грибы измельчи.

Разогрей сковороду и обжарь лук до золотистого цвета.

Добавь грибы и обжарь пару минут.

Добавь морковь и брокколи и обжаривай помешивая еще минуту.

Смешай овощи с готовой гречкой, добавь специи и посоли.

Разогрей духовку до 200 градусов.

Противень застели пергаментом и смажь его маслом.

Рисовую бумагу по одному листу замачивай в теплой воде и формируй самосы наполняя гречневой начинкой.

Выложи самосы на пергамент смажь их маслом и запекай 10 минут.