

Ленивые грибные вареники из картофельного теста, запеченные под шубой



На 100 грамм:
Калорийность: **120.68 ккал.**
Белки: **3.65 г.**
Жиры: **0.65 г.**
Углеводы: **25.02 г.**

Количество порций: **1**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/lenivye-gribnye-vareniki-iz-kartofelnogo-testa-zapechennye-pod-shuboj/>

Ингредиенты:

- баклажан 17,2 г
- картофель 22 г
- лук репчатый 5,5 г
- мука безглютеновая амарантовая 17,2 г
- помидор 9,6 г
- томатная паста 9,6 г
- грибы 27,4 г
- вода 14 г
- грибной бульон
- базилик, чеснок сушеный
- соль морская по вкусу

Приготовление:

Отварить картофель, слить воду, помять пестиком или блендером. Добавить в пюре муку, вымесить, чтобы получилось эластичное тесто, все зависит от степени крахмалистости картофеля. Оставить тесто отдохнуть

Луковицу нарезать и прижечь на гриле, переложить в сковородку, добавить нарезанные грибы, влить бульон, и молотый перец по вкусу. Остудить.

Раскатать тесто в тонкий пласт и выложить на него грибную начинку. Скрутить тесто с

начинкой в рулет. Нарезать на небольшие сегменты рулет и выложить в смазанную растительным маслом форму.

Нарезать на тонкие кружочки помидоры и баклажан и положить поверх рулетиков.

Приготовить соус. Смешать в воде томатную пасту высокого качества, сушеный базилик, сушеный чеснок и соль по вкусу.

Вылить соус поверх овощей в форму, закрыть сверху фольгой и выпекаем при температуре 190 градусов 40 минут. За 10 минут до готовности снять фольгу и немного зажарить верх запеканки.

Достать из духовки запеканку и присыпать зеленым луком и свежим базиликом.