



Филии с кайма



Продукти: 500гр. кайма/смес-свинско и телешко/, 1 пакет тостерен хляб/кръгъл/, черен пипер, червен пипер, Пикантина, 1с.л. кисело мляко и масло.

Приготвяне: Каймата се омесва с подправките и киселото мляко. Филиите се намазват с масло и кайма/тънък слой, за да се изпече добре/. Пекат се в загрята фурна. Толкова е лесно, бързо и вкусно. Аз разбира се се заиграх малко и изрязвах няколко по-малки кръгчета за да направя две различни животинки, като добавих и малко домашна туршия и кисела краставичка. От изрязаните филии, сложих по едно яйце и така се получиха няколко вида филии с кайма ☺

Нека да е вкусно и весело ☺