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.

sifood.com.ua - Самосы с овощами и гречкой