

Блины с мясом и грибами



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2-х человек)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Соус с овощами 370g 200 г
- Вареная говядина 500 г
- Грибы 200 г
- Луковица 1 шт.
- Масло для жарки по вкусу
- Перец по вкусу
- Порция блинов
- Соль по вкусу



Приготовление

1. Приготовьте порцию блинов стандартного диаметра.
2. Для начинки проверните в мясорубке 500 г вареной говядины. На сковороде обжарьте 1 большую луковицу, добавьте ее в мясо. Обжарьте 200 г мелко нарезанных грибов, когда они будут почти готовы, добавьте к ним несколько ложек **соуса с овощами Pomìto**. Смешайте все ингредиенты.
3. Выложите в центр блина столовую ложку с горкой начинки и сверните конвертик. Перед подачей рекомендуем разогреть на сковороде до образования корочки