

Corabioare cu ciuperci

Corabioare cu ciuperci

Ingrediente :

2 foietaj, 250 g ciuperci, 30 g unt, 1 felie de piine alba, o ceapa, 3 oua, un pumn patrunjel tocat fin, 1 lingura suc lamiie, nucsoara, piper

Preparare :

Se toaca fin ceapa si se prajeste in unt. Se adauga ciupercile taiate cuburi. Se lasa 5-7 minute sa se prajeasca. Se lasa sa se racoreasca. Se inmoaie doar miezul de piine in apa, se scurge bine si se incorporeaza la ciuperci. Se adauga si doua oua, se condimenteaza cu sare, piper, nucsoara, suc de lamiie. Se adauga patrunjelul. Se intind foile de aluat si se taie fiecare din cele doua foi in 6 bucati. Se separa galbenusul de albus. Se dispun jumatate din dreptunghiuri pe o tava tapetata cu hirtie de copt. Se ung marginile de la fiecare dreptunghi taiat cu albus de ou. Se dispune pe mijlocul dreptunghiurilor cam o lingurita virf de compozitie. Se aduna doua cite doua colturile opuse, se lipesc bine si se aduc spre mijloc, ca in poza. Cel mai bine se lucreaza pe rind cu cite un dreptunghi, altfel compozitia odata dispusa incepe sa se scurga pe margini si este mult mai greu sa lipiti marginile aluatului. Se dau la cuptorul incins la 180 grade Celsius, 15 minute.