

# М'ясний хлібець зі зеленими оливками

**М'ясний хлібець зі зеленими оливками - це неймовірне поєднання смаків і ароматів!**

**Прекрасна страва для того, щоб прикрасити святковий стіл і посмакувати у звичайний будній день. Такий хлібець можна їсти як холодний, так і гарячий.**

---

- 400 г фаршу яловичини
- 400 г фаршу телятини
- 50 г пасти зі зелених олив (можна без пасти)
- 100 г зелених олив
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок майорану
- 2 скибки хліба
- 0,5 стакани білого вина
- 40 г пармезану
- 1 яйце
- сіль, перець, оливкова олія

Нагріти духовку, та приготувати прямокутну невелику форму, як для кексу, лише вистелити її пергаментом.

Хліб намочити у вині. У мисці змішати м'ясо, пасту з олив, яйце, пармезан, посічену зелень, сіль, перець та оливки нарізані кільцями (кілька цілих залишити для прикраси). Також додати подрібнені скибки хліба, разом з рідиною.

Суміш докладно вимісити руками, а ще краще змішати у блендері, тільки тоді оливки додати у кінці та домішати їх руками.

Фарш викласти у форму, добре притиснути та постукати формою об стіл, щоб не залишилося пустоти всередині. Зверху викласти решту олив, щоб прикрасити.

легко втискаючи їх у масу. Щедро змастити олією.

Вогнетривку плоску посудину з невисокими бортиками залити до половини кип'ятком і помістити туди форму з хлібцем. Запекати хлібець в духовці на водяній бані протягом 50-60 хв, при температурі 180 С. Потім вийняти із води та поставити на декілька хвилин під гриль.

*Готовність страви легко перевірити, проткнувши хлібець ножом – якщо сік виділяється прозорий, значить страва готова, якщо рожевий – ще не пропеклася.*

Вийняти м'ясний хлібець з форми, та нарізати скибочками, сік який утворився зберегти та полити ним страву перед подачею до столу. Такий хлібець смакуватиме як і холодний, так і гарячий.





















