

# Рецепт: Длинные булочки с мясом и грибами

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА



Подоспел очередной рецепт вкусных и сытных сэндвичей, где основным составляющим начинки будет выступать мясо с грибами. Сочные и аппетитные булочки с начинкой обязательно будут радовать Вас своим вкусом на протяжении всей трапезы.

## **Ингредиенты:**

1 чашка воды  
1/3 чашки соевого соуса  
1/2 маленькой головки чеснока  
1,5 ч. л. черного молотого перца  
500 г филе говядины  
1 средняя луковица, нарезать  
1 средний зеленый (красный) перец  
115 г консервированных шампиньонов  
2 чашки (220 г) измельченного сыра моцарелла пониженной жирности  
6 длинных булок, разрезать и обжарить

## **Способ приготовления:**

Шаг 1:

Филе говядины хорошо помыть и нарезать полосками шириной по 0,5 см. Также соломкой нарезать все овощи.

Шаг 2:

Приготовить маринад, для чего воду, соевый соус, измельченный чеснок и перец соединить в герметичной емкости или полиэтиленовом пакете. Туда же поместить нарезанное мясо. Емкость закрыть и несколько раз перевернуть, чтобы мясо равномерно покрылось маринадом. Положить в холодильник на 6–8 часов или на ночь.

Шаг 3:

Маринад слить. Мясо обжарить в большой сковороде на среднем огне. Добавить лук, зеленый перец и шампиньоны, жарить помешивая. Посыпать измельченным сыром. Снять с огня, перемешать, чтобы сыр расплавился, и равномерно покрыть мясо.

Шаг 4:

Булки разрезать и немного обжарить. Готовую начинку сложить в булку. Сэндвичи подавать теплыми.

Длинные булочки с мясом и грибами готовы.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**