

Błyskawiczna zapiekanka z tortellini i pieczarkami



KULINARNA JA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortellini	250 g
pieczarki	30 dag
cebula	1 szt
śmietana 18-procentowej	150 ml
śmietanka kremowa	150 ml
olej	3 łyżki
masło	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oregano	do smaku
ser żółty	10 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w drobną kosteczkę, a pieczarki na mniejsze części. Na patelni rozgrzewamy olej i szklimy na nim cebulę, następnie dodajemy grzyby i lekko solimy. Dzięki temu puszcza wodę, która z czasem wyparuje. W tym czasie gotujemy tortellini według przepisu na opakowaniu, by było al dente. Gdy pieczarki troszkę zmiękną dodajemy do nich śmietankę, a po wymieszaniu dodajemy śmietaną 18% i doprawiamy do smaku. Nasze naczynie żaroodporne smarujemy masłem, wlewamy do niego sos i tortellini delikatnie mieszając. Całość posypujemy startym serem oraz oregano. Zapiekamy w nagrzanym do 180°C przez 15 minut. Smacznego!