

## Grillowane pieczarki z mięsem

### MENEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	7-8 szt. dużych
<b>mięso mielone</b>	200 g
<b>jajo</b>	1
<b>bułka czerstwa</b>	
<b>mleko</b>	
<b>cebula</b>	1/2
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>papryka słodka</b>	
<b>przyprawa do mięsa mielonego</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>zioła prowansalskie</b>	
<b>masło</b>	1 łyżeczka
<b>ser żółty</b>	1 plaster

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek siekamy na drobną kostkę przesmażamy na maśle. Czerstwą bułkę namaczamy w mleku kiedy rozmięknie dobrze odciskamy (możemy zamiast czerstwej bułki użyć bułki tartej ok 3 łyżek ). Wszystko łączymy z mięsem mielonym wbijamy jajko dodajemy przyprawy i wyrabiamy na gładką masę. Pieczarki myjemy i oddzielamy nóżki od kapeluszy. Każdy pieczarkowy kapelusz napełniamy mięsnym farszem. Folie aluminiową rozkładamy na blasze i wykładamy na nią pieczarki. Wkładamy do piekarnika na średni grill na ok 8 min. Po tym czasie zmniejszamy grill na mniejszy wyjmujemy pieczarki z piekarnika kładziemy na każdej pasek żółtego sera i zawijamy w folię na której się piekły. Wkładamy z powrotem do piekarnika na kolejne 5-6 minut. Możemy też włożyć do piekarnika kromki chleba i podać je razem z pieczarkami. Smacznego.

