

## krem z pieczarek

**MAGDA173**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	3 łyżki
<b>pieczarki</b>	675 gram
<b>żółtko jajek</b>	3 sztuki
<b>śmietana kremowa</b>	1/3 szklanki
<b>sól i pieprz</b>	--
<b>ser gruyere</b>	1/4 (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nagrząć piekarnik do 205 stopni. Na patelni roztopić masło i smażyć grzyby, mieszając je drewnianą łyżką, aż do całkowitego odparowania wody. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym i odstawić. w salaterce wymieszać żółtka, śmietanę, sól i pieprz. otrzymaną masę połączyć grzyby. Posypać serem i piec od 10 do 15 minut.