

Maślaki faszerowane bryndzą

KUCHARECZEKJEDEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maślaki 80 dkg

bryndza 20 dkg

masło

koperek

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jest to super przepis na urodzaj maślaków. Najpierw wybieramy spore, w miarę równe grzyby. Z grzybów zdejmujemy skórkę, odcinamy trzonki i dobrze myjemy. Osuszamy. Kapelusze układamy w natłuszczonym rondlu wierzchem do dołu. Dokładamy trzonki i dusimy pod przykryciem około 20 minut. W trakcie duszenia przyprawiamy solą i pieprzem. Trzony wyjmujemy a na każdym kapeluszu kładziemy odrobinę masła. Trzony i bryndzę mielimy w maszynce i mieszamy dokładnie z koperkiem. Farsz układamy na kapelusze maślaków i posypujemy jeszcze koperkiem. Grzyby układamy w naczyniu żaroodpornym i zapiekamy w 160 stopniach około 15 minut. Podajemy gorące. Pycha.