

## Pieczarki czosnkowe



### CUKIERECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	16 szt
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sól, pieprz</b>	1/2 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>żółty ser starty</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z dokładnie umytych pieczarek odcinamy nóżki przy kapeluszu i siekamy. Na patelni roztapiamy masło i podduszamy pokrojoną w kostkę cebulę, posiekane nóżki pieczarek, wyciśnięte ząbki czosnku i bułkę tartą. Farsz mieszamy, dodajemy starty żółty ser, doprawiamy solą i pieprzem. Napęlniamy farszem kapelusze pieczarek i układamy w żaroodpornym naczyniu i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 140stopni na 20minut.