

Pieczarki nadziewane

JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	8 dużych
masło	6 łyżek
sól	--
Pieprz czarny mielony Prymat	--
natka pietruszki	2 łyżki
cebula	2 łyżki
twaróg	20 (pełnotłusty)
ser żółty	5 (ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, odciąć trzony i drobno posiekać. Kapelusze pieczarek podsmażyć na maśle lekko je rumieniąc (na małym ogniu 5 min). Twaróg wymieszać z pokrojonymi trzonami pieczarek, cebulą, żółtym serem startym na tarce o grubych oczkach i natką. Doprawić solą i pieprzem. Masą napęlić kapelusze i zapiec 15-20 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Podawać gorące z pieczywem.