

Pieczarki o smaku czosnkowym

AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	15 szt.
cebula	1 szt
czosnek	5 ząbków
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
masło	1 łyżka
sól	do smaku
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z umytych i oczyszczonych pieczarek odciąć nóżki przy kapeluszu i posiekać. Na patelni roztopić masło i poddusić pokrojoną w drobną kostkę cebulę, posiekane nóżki pieczarek, roztarty z odrobiną soli czosnek, natkę pietruszki i tartą bułkę. Farsz wymieszać, doprawić solą i pieprzem i odstawić do wystudzenia. Napęlić farszem kapelusze pieczarek i ułożyć je w rozgrzanym do 140°C piekarniku. Piec około 20 minut.