

## Pieczarki portobello faszerowane bulgurem



### EMESLIVE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>bulgur</b>	100 g
<b>bulion drobiowy</b>	200 ml
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>pieczarki</b>	4 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Bulgur wsypujemy do pojemnika, wlewamy wrzący bulion, wstawiamy po parowaru i parujemy przez 15 minut. Do ugotowanego bulguru dodajemy oliwę i drobno posiekany koperek, całość dokładnie mieszamy.
2. Pieczarki obieramy ze skórki i usuwamy nóżki. Następnie wypełniamy bulgurem. Układamy w koszyku parowaru i parujemy 8 - 12 minut, w zależności od wielkości grzybów.