

Pieczarki portobello faszerowane bulgurem



EMESLIVE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulgur	100 g
bulion drobiowy	200 ml
koperek	1 pęczek
oliwa	1 łyżka
pieczarki	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.