

Pieczarki w koszyczku z żółtego sera.



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieczarki	12-15 sztuk
ser żółty	50 g
sałata	
sól do smaku	
pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zostało mi w lodówce kawałek sera żółtego . Postanowiłam ten mały kawałeczek na coś przetworzyć .I zrobiłam fajny , serowy koszyczek . Ser ścieramy na rozgrzaną patelnię , smażymy aż ser się dokładnie rozpuści .
- KROK 2 Ser zdejmujemy delikatnie z patelni w całości za pomocą szpatułki . Układamy na małej miseczce , tworząc jej kształt . Zostawiamy do zastygnięcia na około 15 minut .
- KROK 3 Międzyczasie myjemy pieczarki , mają być małe .
- KROK 4 Podsmażamy na patelni w całości , solimy i pieprzymy , odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym .
- KROK 5 Zdejmujemy koszyczek z miski , układamy na jego dnie kawałki sałaty , na sałatę wykładamy pieczarki . I oto mamy fajny pomysł na przekąskę .