

## Pieczarki zapiekane z gorgonzolą i suszonymi pomidorami



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	4 średnie
<b>suszone pomidory</b>	4 szt
<b>ser gorgonzola</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Pieczarki obieramy, odcinamy nóżki, doprawiamy odrobiną soli i pieprzu. Pomidory kroimy na cienkie paseczki i układamy na przyprawionych pieczarkach.
- KROK 2      Przykrywamy plasterkami sera
- KROK 3      i zawijamy niezbyt szczelnie w folię aluminiową.
- KROK 4      Pieczemy około 15 minut w temperaturze 160 stopni. Podajemy z ketchupem.