

## suflet grzybowy II

**IZABELA28**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>chleb graham</b>	400 gram
<b>mleko</b>	1 i 1/2 szklanki
<b>pieczarki</b>	300 gram
<b>cebula biała</b>	1 szt.
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	2 szt.
<b>sól</b>	
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>ząbek czosnku</b>	1 szt.
<b>płatki owsiane</b>	2 łyżki
<b>żółty ser</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb moczyć 15 minut w mleku. Pieczarki pokrojone w plasterki i krążki cebuli dusić w oleju 10 minut.

Roztrzepać jajka z solą, pieprzem, gałką muskatołową i zmiążdżonym czosnkiem, dodać namoczony chleb i pieczarki oraz płatki owsiane.

Na koniec włożyć masę do natłuszczonej formy sufletowej, posypać tartym serem i piec 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 200 stopni.