

Pieczarki faszerowane białym serem.



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	50 dkg
twarożek	12,5 dkg
chrzan świeży	1 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć pod bieżącą wodą, osuszyć i odciąć korzonki (zostawić tylko kapelusze). Twarożek wymieszać z chrzanem i -jeśli trzeba- doprawić do smaku solą. Do każdego kapelusza nałożyć łyżeczkę masy serowo chrzanowej. Na rozłożonych na półmiskach liściach sałaty ułożyć pieczarki, przybrać ćwiartkami pomidora i gałązkami natki pietruszki, schłodzić w lodówce (30 min.)