

Faszerowane pieczareczki



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapelusze pieczarek	10 dużych
sok z cytryny	do smaku
oliwa	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku
bazylia	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżka
Farsz:	10 szt.
pieczarki	10 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczark opłukać osuszyć odciąć trzonki. Kapelusze natrzeć sokiem z cytryny i oliwą, Trzonki oczyścić drobno posiekać podsmażyć na suchej patelni. Gdy płyn odparuje dodać oliwę i smażyć jeszcze chwilę. mieszając. Wymieszać z posiekaną zieleniną i przyprawami. Kapelusze obsmażyć z każdej strony przez 3 minuty na rozgrzanej oliwie. Tak przygotowane kapelusze faszerować gotową masą z trzonów i zieleniny, Piec w piekarniku ok 15 min w temp. 200 stopni