

farsz ze swiezych grzybow



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby	600 gram
cebula biała	3 sztuki
masło	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	150 gr
koperek	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grzyby oczyszczamy, siekamy, przesmazamy z posiekanymi cebulami na masle i mieszamy ze starta bułka i łyżka posiekanego koperku. Farsz doprawiamy do smaku