

Faszerowane pieczarki z rokpolem - grill



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka żółta	1 szt.
pomidory	2 szt.
cebula biała	
olej	1 łyżka
koperek	
parmezan starty	2 łyżki
sól, pieprz	
pieczarki	8 szt.
rokpol	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, nóżki odciąć i pokroić w małą kostkę. Paprykę, cebulę i pomidory również pokroić w kostkę. Usmażyć pieczarki, cebulę i paprykę, dodać posiekaną natkę i pomidory. Po minucie smażenia wrzucić rozdrobniony ser pleśniowy, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Nadzieniem napełnić kapelusze pieczarek, posypać po wierzchu parmezanem. Zawinąć w folię, ułożyć na gorącym grillu, piec ok. 10 minut. Smacznego!