

Pieczarki faszerowane



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieczarki	6 szt
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
masło	3 łyżki
Ziele angielskie mielone Prymat	1/2 łyżeczki
sól	1 szczypta
żółty ser starty	6 łyżek
Natka pietruszki suszona Prymat	3 łyżki
jajko	1 szt
jajko ugotowane na twardo	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić, umyć, osączyć, odciąć trzony, a kapelusze obgotować 10 min. w posolonej wodzie. Następnie wyjąć z wody i ostudzić. Cebulę drobno pokroić i zeszklić na 2 łyżkach masła, dodać drobno pokrojone trzony i natkę pietruszki. Chwilę smażyć, zdjąć z ognia, lekko przestudzić, dodać drobno posiekane jajka i jajko surowe. Farsz doprawić solą i ziele angielskim, dokładnie wymieszać i napełnić nim kapelusze pieczarek. Pieczarki ułożyć w naczyniu do zapiekania, posypać serem i okruszkami masła i zapiec 35 min. w piekarniku, w temperaturze 190°C. Ser powinien się całkowicie rozpuścić i lekko zrumienić. Podawać jako przystawkę.