

Bułki faszerowane pieczarkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

4 bułki, 20 dag pieczarek, 1 łyżka masła

¼ szklanki śmietanki słodkiej, sól, pieprz mielony, 8 łyżek utartego żółtego sera

serek topiony

1 szt. (mały)

koperek

1 łyżka (siekany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z bułek ściąć spodu. Wydrążyć środki. Pieczarki drobno usiekać i usmażyć na maśle na rumiano . Wlać śmietankę . Wsypać koperek . Włożyć serek topiony . Dusić , aż serek się rozpuści , a śmietanka trochę odparuje . Doprawić solą i pieprzem . Włożyć farsz do bułek . Każdą posypać 2 łyżkami utartego żółtego sera . Zapiekać w piekarniku , aż ser na wierzchu się rozpuści .

Podawać na ciepło .