

Pieczarkowe zpiekańce



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
pieczarki	30 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
masło do smażenia	1 łyżka
jajko	1 małe
ser żółty	10 (plasterki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wyrobić z jajkiem i przyprawami, uformować w placki grubości 1 cm i usmażyć na oleju. Pieczarki zetrzeć na tarce o grubych oczkach i usmażyć na maśle w osobnym naczyniu, przyprawić do smaku. Wysmarować tłuszczem blaszkę lub naczynie żaroodporne, ułożyć upieczone plastry mięsa, na każdy nałożyć pieczarki, przykryć plasterkiem żółtego sera i zapiec w piekarniku do momentu aż ser się rozpuści. Przed podaniem połączyć ketchupem.