

## warstwowa pieczarkowa :)



### DALYANH



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	6 sztuk
<b>kukurydza</b>	2 puszki
<b>pieczarki</b>	50 dag
<b>por (biała część)</b>	2 średnie
<b>ser żółty</b>	35 dag
<b>ogórki kiszone</b>	35 dag
<b>majonez</b>	3 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	5 łyżek
<b>sos chili</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy jajka na twardo w lekko osolonej wodzie.

Na dużą patelnię wsypujemy umyte, obrane i pokrojone w drobne kawałki pieczarki. Wlewamy 2 szklanki wody, 2 łyżki oleju, dodajemy szczyptę soli i pieprzu. Dusimy pieczarki na średnim ogniu. W małej miseczce mieszamy majonez z jogurtem i sosem chilli. Dodajemy do smaku soli i pieprzu. Posiekany i sparzony por i warstwowo układamy w misce.

Ostudzone jajka obieramy ze skorupki. Oddzielamy żółtka od białek.

Białka i ser ścieramy na tarce z dużymi dziurkami (do osobnych misek). Natomiast żółtka na małych oczkach. Ogórki i rzodkiewkę kroimy na drobne kawałki.

W misce warstwowo układamy białka, odcedzoną kukurydzę, pieczarki, ogórki, rzodkiewki i ser. Na wierzch rozsmarowujemy sos. Układamy ostatnią warstwę z żółtek.