

Pieczarki faszerowane cielecina



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

16 dużych pieczarek

FARSZ;100g pieczonej cieleciny

4 łyżki tartej bułki

2 łyżki drobno pokrojonego koperku

3 łyżki masła

sól, pieprz

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pieczarki oczyścić, umyć i osuszyć. Odcinać trzonki i wydrożyć trochę niaszu, trzonki wydrążone części kapeluszy i cebule posiekać i przesmażyć na masle. Dodac posiekana cielecinka wbić jajka wsypać tartą bułkę i wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem, dodać koperek. Kapelusze napełnić farszem posypać tartą bułką i piec przez 20 minut w temperaturze 200 stopni lub panierować w cmacie, jajku, tartej bułce i smażyć na masle