

Pieczarki faszerowane mięsem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

**12 kapeluszy pieczarek (takich po 4 cm średnicy), ½ cebuli, 25 dag
mięsa mielonego**

jajko

1 szt.

ser żółty

12 łyżeczek starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykręcić ogonki pieczarek z kapeluszy. Kapelusze lekko obsmażyć na 2 łyżkach oleju z obu stron. Ogonki drobno pokroić. Podsmażyć. Cebulę pokrojoną w piórka zarumienić na łyżce oleju. Wymieszać mięso, cebulę, ogonki pieczarek. Doprawić solą, pieprzem i maggi do smaku. Z mięsa zrobić 12 kulek. Nałożyć na kapelusze. Ułożyć w wysmarowanej olejem foremce do zapiekania. Piec 25 minut. Posypać łyżeczką utartego sera i zapiekać jeszcze przez 5 minut aż ser się roztopi.