

Puree ziemniaczane zapiekane w kapeluszach pieczarek :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	6 szt. (niewielkie)
masło	1 łyżka
śmietana kremówka	1/3 szkl.
pieczarki	6 szt.
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie .Odcedzić .Utluc dodając do nich masło i śmietankę .
W tym czasie kiedy ziemniaki się gotują usmażyć na rumiano kapelusze pieczarek (nóżki wykręcić i drobno pokroić). Zdjąć kapelusze z patelni , a na pozostałym na niej oleju usmażyć na rumiano pokrojone nóżki pieczarek .Odsączyć je z tłuszczu(tłuszcz z patelni przelać do naczynia do zapiekania) , dodać do puree ziemniaczanego i wymieszać.
Kapelusze pieczarek napęlić puree ziemniaczanym. W naczyniu do zapiekania w którym jest już olej ze smażenia pieczarek ułożyć kapelusze pieczarek z puree ziemniaczanym. Rozgrzać piekarnik i zapiekać pieczarki 10 minut.