

Pijane pieczarki



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieczarek	6 szt.
cebuli	3 szt.
masła	1 łyżka
białego wytrawnego wina	100 ml
Ramy Cremefine Profi do gotowania	50 ml
sera żółtego	10 dag
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć i osuszyć. Trzonki grzybów odciąć. Na patelni rozpuścić masło, dodać pokrojoną w grubą kostkę cebulę i posiekane trzonki grzybów. Chwilę podsmażyć i ułożyć na wierzchu kapelusze grzybów. Przykryć i dusić przez około 10 minut. Dodać sól, pieprz, śmietanę i wino. Składniki połączyć mieszając delikatnie, aby kapelusze pieczarek pozostały nienaruszone. Przykryć i dusić kolejne 10 minut. Kapelusze pieczarek przełożyć do naczynia żaroodpornego, napęłnić podsmażoną cebulką, na każdym ułożyć po plasterku sera żółtego i wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 190°C, aby ser się roztopił.