

## faszerowane pieczarki



### EWELINAPAC



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	500 gram
<b>mięso mielone</b>	100 gram
<b>ser żółty</b>	100 gram
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat</b>	1 opakowanie
<b>sos pieczarkowy</b>	2 (w torebce)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyszczamy, odcinamy korzonki i drobno je siekamy. Posiekane korzonki mieszamy z mięsem mielonym i przyprawami. Z powstałej masy robimy kulki które układamy na pieczarkach. Sos przygotowujemy według przepisu na opakowaniu. Pieczarki układamy w naczyniu żaroodpornym zalewamy sosem. Zapiekamy 40 minut, po tym czasie całość posypujemy startym żółtym serem i pieczemy jeszcze 10 minut.