Nadziewane pieczarki

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dag
szynka	15 dag
papryka	1 szt
cebula	1 szt
żółtko jajek	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
pieprz	do smaku
sól	do smaku
bazylia	3 łyżki
koperek	3 łyżki
szczypiorek	3 łyżki
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, odciąć kapelusze. Kapelusze wyłożyć wierzchem do góry na wysmarowaną tłuszczem blachę i włożyć do piekarnika na 8 minut. Szynkę pokroić w kostkę i podsmażyć, dodać posiekane nóżki pieczarek, cebulkę i paprykę. Wszystko obsmażyć a następnie włożyć do miski i wymieszać z żółtkiem, bułką tartą i posiekaną zielenina, doprawić solą i pieprzem. Nafaszerować kapelusze grzybów, każdy nakryć drugim kapeluszem. Ułożyć na blasze i piec ok 15 min w temperaturze ok 180 stopni.