

Pieczarki na ostro



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	50 dkg
cebula	2 szt
szynka	20 dkg
masło	4 łyż.
paryczka chili	
sól, pieprz	
ser żółty	20 (ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić i pokroić w plastry. Szynkę pokroić w kostkę, cebulę obrać i pokroić w piórka. Na patelni rozgrzać masło i usmażyć grzyby, szynkę i cebulę. Posypać solą i pieprzem wg uznania. Następnie dodać posiekaną cieniutko paryczkę i poryać chili, wymieszać i przysmażyć. Porcję piecerek przełożyć na talerz i posypać startym serem. Podawać z bułkami.