

Faszerowane pieczarki



AEKSANDRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczareki całe	16
cebula dymka ze szczypiorkiem	1
mięso mielone	15dag
masło roztopione	1łyżka
ziemniaki	2
śmietana 18 proc	3łyżki
olej	
czosnek	
tymianek	
Papryka słodka mielona Prymat	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki zetrzyj na tartce z grubymi oczkami. Wrzuć na rozgrzany olej. Dodaj przyprawy. Smaż 10min z mięsem. Zrób jarskie nadzienie do pieczarek: utnij i posiekaj nóżki grzybów. Dodaj do nich włoszczyznę i pokrojoną drobno dymkę. Podduś na maśle 10min. Kapelusze podsmaż 10min. Wymieszaj ziemniaki z mięsem z jarskim nadzieniem. Farszem napełnij kapelusze. Polej masłem. Duś pod przykryciem przez 15min. Jeśli zostało ci trochę farszu, wymieszaj go ze śmietaną i dodaj do garnka z duszącymi się kapeluszami. Możesz posypać je tartym serem. Podawaj z ryżem.