

Pieczarki faszerowane



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	50 dag
sól	
cebula	25 dag
oliwa	5 łyżek
śmietana	4-5- łyżek
natka	
masło	
pieprz	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z grzybów odciąć nóżki i pokroić je. Cebule posiekać i z nóżkami pieczarek dusić na 3 łyżkach oliwy. Wsypać natkę, dodać śmietanę oraz bułkę tartą i jeszcze chwilę dusić. Farsz doprawić solą i pieprzem. Kapelusze pieczarek sparzyć wrzątkiem dokładnie osuszyć i napęlnić farszem. Ułożyć w natłuszczonym oliwą żaroodpornym naczyniu, skropić roztopionym masłem, posypać tartym serem. Zapiekać aż ser się stopi. Podawać gorące na liściach sałaty.