

Pieczarki czosnkowe



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	16 szt
czosnek	4 ząbki
masło	1 łyżka
sól, pieprz	1/2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cebula	1 szt
żółty ser starty	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z dokładnie umytych pieczarek odcinamy nóżki przy kapeluszu i siekamy. Na patelni roztopiamy masło i podduszamy pokrojoną w kostkę cebulę, posiekane nóżki pieczarek, wyciśnięte ząbki czosnku i bułkę tartą. Farsz mieszamy, dodajemy starty żółty ser, doprawiamy solą i pieprzem. Napęlniamy farszem kapelusze pieczarek i układamy w żaroodpornym naczyniu i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 140stopni na 20minut.