

Soczewica zapiekana z pieczarkami



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

soczewica zielona	3 torebki
cebula	2 st
pieczarki	1/2 kilogram
żółty ser	20 dkg
masło	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować soczewicę, pokroić cebulę w talarki, zeszklić na oleju, podsmażyć z cebulą pieczarki. Wymieszać warzywa z soczewicą ugotowaną, doprawić solą i pieprzem, wrzucić do naczynia do zapiekania. posypać startym serem żółtym. Piec aż ser się stopi w 200 temp. piekarnika.