

## www.SztukaKulinarna.pl

### Boczniaki z serem

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
200	gram	boczniak	
2	łyżki	cebula	
3	łyżki	masło	
2	szklanka	bułka	
0.5	szklanka	pietruszka	
0.5	szt	tartego sera.	
		sól, pieprz	

Przepis Kapelusze umyć i ułożyć na wysmarowanej patelni wierzchem do góry. Posolić, popieprzyć, dodać cebulę i zieleninę. Ogrzewać przez 1 min. Bułkę podgrzać na gorącej patelni wysmarowanej masłem i smażyć przez 2 min. Posypać serem i przełożyć na grzyby.

Składniki

200 g kapeluszy boczniaka, 1 cebula, 2 łyżki pokrojonej cebuli, 3 łyżki masła, 2 szkl. pokrojonej w kostkę bułki, 0.5 szkl. rozdrobnionej naci pietruszki, sól, pieprz, 0.5 szkl. tartego sera.