

www.SztukaKulinarna.pl

Borowiki zapiekane z serem

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	borowików (jednakowej wielkości)	jednakowej wielkości
2	szt	cebula	
4	łyżki	olej roślinny	
2	łyżki	masło	
0.75	szklanka	mleko	
1	szklanka	śmietana	
2	łyżki	mąka pszenna	
15	dkg	ser żółty	
2	łyżki	tartej bułki	
1	łyżki	pietruszka	sól, pieprz.

Przepis Grzyby oczyścić, a następnie umyć dokładnie i osuszyć drobne pozostawić w całości, duże pokrajać w ćwiartki. Obrane cebule optukać, pokrajać w cienkie piórka i lekko podrumienić na oleju, dodać przygotowane grzyby, osolić, oprószyć pieprzem, udusić na wolnym ogniu uważając, aby się nie przypaliły, w miarę potrzeby lekko skrapiając wodą. Miękkie grzyby oprószyć mąką, wymieszać, wlać mleko, zagotować mieszając, dodać masło i śmietanę przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowane w ten sposób grzyby wyłożyć na żaroodporny półmisek, posypać utartym serem wymieszanym z tartą bułką i wstawić do nagrzanego piekarnika. Podawać je bezpośrednio po zapieczeniu, posypane posiekaną nacią pietruszki. Najlepszym dodatkiem będzie świeża bułka. Grzyby te podaje się na przystawkę, a jeśli mają być daniem obiadowym - należy zwiększyć ilość sera.

Składniki

1 kg borowików (jednakowej wielkości), 2 cebule, 4 łyżki oleju, 2 łyżki masła, 0.75 szkl. mleka, 1 szkl. śmietany, 2 łyżki mąki, 15 dkg ostrego utartego sera, 2 łyżki tartej bułki, 3 łyżki posiekanej naci pietruszki, sól, pieprz.