

www.SztukaKulinarna.pl

Kanie faszerowane

ilość porcji **8** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|-------|-----------------------|-----------|
| 16 | szt | małych kapeluszy kani | |
| 15 | dkg | grzyby | |
| 60 | gram | masło | |
| 0.5 | szt | mleko | |
| 2 | łyżki | mąka pszenna | |
| 1 | szt | cebula | |
| | | majeranek | |

Przepis Kanie oczyścić, odłamać ostrożnie trzonki, posolić. Przeznaczone na farsz grzyby (np. pieczarki, gąski, borowiki) pokroić i krótko udusić z cebulą. Z masła, mąki oraz mleka przygotować gęsty beszamel, połączyć z uduszonymi grzybami, posolić i przyprawić. Tak przygotowanym farszem wypełnić kapelusze kani i zapiec w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Podawać z ryżem. Składniki

16 małych kapeluszy kani, 150 g innych grzybów na farsz, 60 g masła, pół szklanki mleka, 2 łyżki mąki, 1 cebula, pieprz mielony, sól, majeranek.