

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczarki czosnkowe

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
16	szt	pieczarki	
1	szt	cebula	
4	szt	czosnek	
1	łyżki	masło	
2	łyżki	tartej bułki	
2	łyżki	posiekanej pietruszki	
		sól, pieprz.	

Przepis Z umytych i oczyszczonych pieczarek odciąć nóżki przy kapeluszu i posiekać. Na patelni roztopić masło i podduścić pokrojoną w drobną kostkę cebulę, posiekane nóżki pieczarek, roztarty z odrobiną soli czosnek i na końcu natkę pietruszki i tartą bułkę. Farsz wymieszać, doprawić solą i pieprzem i wystudzić. Napełnić farszem kapelusze pieczarek i ułożyć je w rozgrzanym do 140^o C piekarniku. Piec ok. 20 min. Składniki

16 dużych pieczarek, 1 duża cebula, 4 ząbki czosnku, 1 łyżka masła, 2 łyżki tartej bułki, 2 łyżki posiekanej pietruszki, sól, pieprz.