

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczarki faszerowane IV

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	pieczarki	
3	szt	wieprzowina szynka	
3	łyżki	kwaśna śmietana	
8	dkg	tartego sera koziego. natka pietruszki gałka muszkatołowa,sól,biały pieprz	

Przepis Pieczarki umyć, odciąć nóżki. Pietruszkę posiekać, ser utrzeć na tarce. Szynkę pokroić na małe kawałki i wymieszać ze śmietaną, pietruszką, gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Pieczarki nadziewać i kłaść na uprzednio posmarowaną tłuszczem formę. Następnie posypać tartym serem i piec ok. 15 min. w temp. 190 °C. Pieczarki podawać z pieczywem.

Składniki
8 dużych i białych pieczarek,3 plasterki gotowanej szynki,3 łyżki stołowe kwaśnej śmietany,natka pietruszki,gałka muszkatołowa,sól,biały pieprz,8 dkg tartego sera koziego.