

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczarki nadziewane

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	szt	pieczarki	
6	dkg	masło	
5	dkg	cebula	
1	łyżki	zielonej siekanej pietruszki	
1	szt	jajko	
2	dkg	tartej bułki	
3	dkg	sera twardego	
		sól	
		pieprz	

Przepis Mode pieczarki o jasnych spodach, średniej wielkości, oczyścić z piasku, opłukać, osączyć, kapelusze oddzielić od trzonów, które oskrobać i drobno posiekać. Do siekanych trzonów dodać obraną, pokrajaną w kostkę i usmażoną cebulę, sól, pieprz, jajo oraz zieloną pietruszkę. Wszystkie składniki razem wymieszać. Nadzieniem tym nakładać kopiaście kapelusze pieczarek. Ułożyć w brytfannie, każdą pieczarkę posypać tartym serem i bułeczką, położyć kawałek masła, wstawić do bardzo gorącego piekarnika i zapiec. Gdy się lekko zrumienią wyjąć, ułożyć na półmisku, przybrać gałązkami zielonej pietruszki i wydać. Podawać jako przekąskę lub jako dodatek do pieczonych po angielsku mięs. Składniki

20 szt. średniej wielkości pieczarek o zamkniętych kapeluszach, 3 dkg masła, 5 dkg cebuli, 1 łyżka zielonej siekanej pietruszki, 1 jajo, sól, pieprz, 2 dkg tartej bułki, 6 dkg masła do skropienia, 3 dkg sera ementalskiego lub tyłzyckiego.