

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczarki zapiekane na poczekaniu

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	pieczarki	
0.75	szklanka	tartej bułki	
0.5	szklanka	mleko	
10	dkg	masło	
1	szt	jajko	
2	łyżki	posiekanej naci pietruszki	
4	szt	czosnek	
2	szt	cebula	
		sól, pieprz.	

Przepis Pieczarki oczyścić, umyć i usunąć trzony (wykorzystać do innej potrawy). Tartą bułkę przesiać i wymieszać z mlekiem. Obraną cebulę opłukać i drobno posiekać. W misce rozetrzeć masło, dodać tartą bułkę (powinna całkowicie wchłonąć mleko) i utrzeć na jednolitą masę z dodatkiem jaj. Wymieszać ją z roztartym z solą, czosnkiem, posiekaną cebulą i nacią pietruszki przyprawić do smaku solą i pieprzem. Kapelusze pieczarek napełnić nadzieniem, ułożyć na żaroodpornym półmisku posmarowanym masłem i wstawić do silnie nagrzanego piekarnika na 15 min. Przed podaniem w każdą pieczarkę wbić szpilkę do przystawek lub nawet wykałaczkę - co ułatwi podanie przystawki na przyjęciu. Składniki

20 pieczarek (wybrać dość duże kapelusze), 0.75 szkl. tartej bułki, 0.5 szkl. mleka, 10 dkg masła, 1 jajo, 2 łyżki posiekanej naci pietruszki, 4 ząbki czosnku, 2 małe cebule, sól, pieprz.