

## www.SztukaKulinarna.pl

### Pieczarki zapiekane w śmietanie

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
750	gram	pieczarki	750 g pieczarek
1	szt	cytryna	
200	ml	śmietana	
4	szt	żółtko	
75	gram	ser żółty	
1	łyżki	masło	
		sól	
		pieprz	
		gałki muszkatołowej	

Przepis Pieczarki umyć i osuszyć, pokroić w plastry, skropić sokiem z cytryny. Masło stopić na patelni, wrzucić pieczarki, smażyć przez 3-4 min.

Śmietanę rozrobić w garnuszku z żółtkami, dodając gałkę muszkatołową, sól i pieprz do smaku.

Pieczarki przełożyć do żaroodpornego naczynia, zalać sosem, posypać żółtym serem, wstawić do mocno rozgrzanego piekarnika i zapiekać aż do momentu, gdy ser się przyrumieni.

Składniki

750 g pieczarek, cytryna, 200 ml śmietany, 4 żółtka, 75 g tartego żółtego sera, 1 łyżeczka masła, sól, pieprz, szczypta gałki muszkatołowej