

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczarki zapiekane

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	pieczarki	
1.5	szklanka	mleko	
1.5	łyżki	masło	
5	dkg	ser żółty	
2	szt	żółtko	
		sól, pieprz, oliwa do smażenia.	

Przepis Pieczarki oczyścić, umyć dokładnie, osączyć i osuszyć ściereczką. Lekko obrumienić na oliwie, oprószyć solą i ułożyć na żaroodpornym półmisku. Masło stopić, wymieszać z mąką, rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnego mleka, wlać do pozostałego wrzącego mleka i zagotować. Połączyć mieszając z utartym serem, a następnie z żółtkami, przyprawić do smaku solą i ewentualnie mielonym pieprzem. Przygotowanym sosem zalać ułożone na półmisku pieczarki, wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec. Półmisek udekorować listkami jarmużu i plasterkami cytryny. Posypać posiekaną nacią pietruszki i podawać zaraz po przyrządzeniu z dodatkiem bułki lub paluszków z ciasta francuskiego. Składniki

1 kg pieczarek, 1.5 szkl. mleka, 1.5 łyżki masła, 5 dkg utartego sera (najlepiej groyer), 2 żółtka, sól, pieprz, oliwa do smażenia.