

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

PIECZARKI FASZEROWANE MIĘSEM MIELONYM

SKŁADNIKI:

500g pieczarek
200g mięsa mielonego
1 szt cebuli
1 ząbek czosnku
100g startego żółtego sera
posiekana natka pietruszki
sól, pieprz, oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Odłamać nóżki pieczarek. Łyżeczką wydrążyć pozostałe „ruchome” części kapelusza, robiąc jak najwięcej miejsca na farsz. Nóżki pieczarek i wydrążone części kapelusza drobno posiekać na desce, włożyć na patelnię. Dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę, łyżkę oliwy i podsmażyć na patelni przez kilka minut, co chwilę mieszając. Doprawić solą i pieprzem, pod koniec dodać starty czosnek i natkę pietruszki. Przełożyć do miski z mięsem mielonym, dodać bułkę tartą i wymieszać.
2. Wydrążone kapelusze pieczarek napęlić farszem. Ułożyć na blaszce do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Piec około 30 minut
3. Na 8 minut przed końcem pieczenia posypać tartym serem. Po upieczeniu posypać posiekaną natką pietruszki.

SMACZNEGO!