



Tekst i zdjęcie: ewcia - Szef Kuchni (850)

Grzyby zapiekane w sosie

Do zapiekania najlepiej nadają się naczynia kamionkowe lub szklane ogniotrwałe.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- ser żółty, 5 dag
- mąka , 1 dag
- śmietana, 15 dag
- tłuszcz, 3 dag
- cebula, 10 dag
- świeży grzyb, 80 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić, opłukać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać. Oczyszczone grzyby małe w całości, duże pokrajane na części udusić razem z cebulą na tłuszczu. Dodać sól i pieprz, wymieszać, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką naczynia, zalać śmietaną wymieszaną z mąką i zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać utartym serem i posiekaną zieleniną. Grzyby zapiekane można podawać na gorąco z ziemniakami, kaszą lub kluskami, na obiad albo na kolację. Można je również podawać jako gorącą przystawkę. Jeżeli podaje się grzyby zapiekane jako przystawkę, można wykorzystać do zapiekania małe jednoporcjowe naczynia kamionkowe, tzw. tygielki.

