



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Nadziewane pieczarki

Pieczarki można podawać jako przekąskę na gorąco lub jako dodatek do mięs.

Składniki:

- natka pietruszki, 2 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mięso gotowane, 5 dag
- ser żółty, 10 dag
- cebula, 10 dag
- bułka tarta , 2 dag
- jajka, 1 szt.
- tłuszcz, 5 dag
- pieczarka, 50 dag

Sposób przygotowania:

Pieczarki oczyścić i opłukać, oddzielić kapelusze, trzony drobno posiekać. Cebulę oczyścić, opłukać, pokrajać i usmażyć części tłuszczu na jasnożółty kolor. Ser zetrzeć na tarce o dużych otworach. Do posiekanych trzonów dodać usmażoną cebulę, jajko, drobno pokrajane mięso, posiekaną zieleninę, sól, pieprz i razem wszystko wymieszać. Masą nadziewać kapelusze pieczarek i ułożyć na brytfanie nadzieniem do góry. Każdą pieczarkę posypać tartą bułką, dodać resztę tłuszczu, wstawić do piekarnika i zapiec do zarumienienia. Przed podaniem posypać serem i zieleniną.

