



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Faszerowane kapelusze

Łatwe danie z pieczarkami .

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- pieczarka, 8 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- pomidor, 2 szt.
- cebula, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- szczypiorek, 1 szt.
- ser pleśniowy, 10 dag
- parmezan, 2 łyżk.
- sól, 0.5 łyżecz.
- pieprz, 2 szczypta
- olej, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

1 . Pieczarki oczyść . Odetnij nóżki , pokrój w kostkę . Paprykę oczyść . Cebulę obierz . Natkę i szczypiorek opłucz , posiekaj . Ser pleśniowy pokrusz .2 . Paprykę , cebulę i pomidory pokrój w kostkę , Na oleju podsmaż nóżki . Dodaj cebulę i paprykę , natkę oraz pomidory . Podsmaż . Wrzuć ser pleśniowy . Przypraw solą i pieprzem . Wymieszaj .3 . Kapelusze pieczarek napełnij farszem . Posyp serem . Ułóż w formie . Posyp szczypiorkiem . Piecz 15 minut .

