

Pieczarki faszerowane

Przepis dodany przez użytkownika Agnieszka19891

Nie tylko dla fanów piezarek:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piezarki - 1000 g
- masło - 20 g
- cebula - 30 g
- szynka - 80 g
- chleb tostowy - 1 kromka
- ser żółty - 30 g
- natka pietruszki - 10 g
- masło na wiórki - 20 g
- sól , pieprz, czosnek - do smaku

Etapy przyrządzania:

1. Piezarki umyć i obrać. Oddzielić kapelusze od trzonów. Trzony piezarek i cebulę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na maśle i 3 minuty dusić. Pokruszyć tost. Zatrzeć ser. Szynkę pokroić w drobną kostkę. Wymieszać masę cebulowo-grzybową z pozostałymi składnikami i doprawić do smaku. Kapelusze piezarek napełnić przygotowaną masą, kładąc na wierzch wiórki maślane.. Piec w piekarniku nagrzanym do 180stopni C przez 10minut. Podawać udekorowane natką pietruszki.

