

Zapiekane pulpeciki z pieczarkami i serem

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Zapiekane pulpeciki z pieczarkami i serem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomysł na ...pulpeciki w sosie śmietanowo pomidorowym Winiary - 1 op.
- śmietana 12 % - 125 ml
- masło - 2 łyżka(i)
- mielone mięso - 200 g
- pieczarki - 200 g
- cebula - 1 szt.
- bułka tarta - 2 łyżka(i)
- żółty ser w plastrach - 3 szt.
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomysł na przygotować wg przepisu na opakowaniu. Pieczarki i cebulę oczyścić, drobno posiekać i podsmażyć na maśle do odparowania płynu, ostudzić.
- 2.** Mięso mielone połączyć z pieczarkami z cebulą, jajkiem i bułką tartą. Doprawić solą i pieprzem. Uformować 12 pulpecików, ułożyć w naczyniu do zapiekania, zalać przygotowanym pomysłem na...
- 3.** Ser pokroić w paski i położyć na każdym pulpeciku.
- 4.** Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C. zapiekać przez 25 min. Można podawać z ziemniakami lub pyzami ziemniaczanymi według uznania.