

Pieczarki zapiekane

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Pieczarki ozdobione sałatą i częstkami pomidora są apetyczne, lekkie i wyjątkowo smaczne.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pieczarki (duże) - 4 szt.
- Sałata - 1 szt.
- Żółty Ser - 5 dag
- Pomidory - 4 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Natka pietruszki - 1
- Ocet winny - 2 łyżka(i)
- Masło - 1 łyżka(i)
- Białko - 1 szt.
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki oczyścić i umyć. Odciać nóżki i pokroić w drobną kostkę. Obrać i umyć cebulę, również pokroić w kostkę.
- 2.** Na patelni rozgrzać tłuszcz, podsmażyć pieczarki i cebulę. Doprawić solą i pieprzem, ostudzić.
- 3.** Natkę pietruszki opłukać, a następnie posiekać. Na tarce o drobnych oczkach utrzeć ser. Białko ubić na sztywno.
- 4.** Do masy grzybowej dodać białko, stary ser oraz natkę pietruszki i wszystko wymieszać. Kapelusze pieczarek napełnić przygotowanym nadzieniem i następnie zapiekać ok. 10 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 225 stopni.
- 5.** Sałatę opłukać, osuszyć i rozdrobnić liście na niezbyt duże kawałki. Pomidory umyć, pokroić na ćwiartki.
- 6.** Ocet winny mieszać z solą, dodać olej. Wrzucić rozgniecione ziarenka pieprzu, wymieszać.
- 7.** Na półmisku ułożyć sałatę i pieczarki, ozdobić częstkami pomidora, a następnie polać sosem winegret.