

Pieczarki zapiekane z serem i szynka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne pieczarki da każdą okazję

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag pieczarek -
- 2 cebule -
- 10 dag szynki -
- 2 żółtka -
- masło do smażenia i do formy -
- sól, pieprz i gałka muszkatowa do smaku -
- 20 dag twarogu śmietankowego do smaku -
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki. Cebłę kroimy w kosteczkę i zeszklimy na maśle. Dodajemy pieczarki i pokrojona w grubą kostkę szynkę. Zamieszać. Chwilke razem smażyć. Sok, który wypuszcza pieczarki, dokładnie mieszamy z twarogiem i zaklęconym żółtkiem. Masę doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatową. Pieczarki wkładamy do wysmarowanego masłem żaroodpornego naczynia, na wierzchu układamy masę serową. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 250 stopni i zapiekać 5-7 min. Przed podaniem posypujemy szczypiorkiem.

