

Pieczarki nadziewane (zapiekane)

Przepis dodany przez użytkownika oliwia02



Pyszne , można podać jako przystawki.. :)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże pieczarki - 8 szt.
- ser żółty - 10-15 dag
- cebula duża - 1 szt.
- sól -
- pieprz -
- pomidory - 2 szt.
- oliwa z oliwek -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki umyć i oderwać nóżki. Cebulę pokroić w piórka i zrumienić na łyżce oliwy. Pomidory pokroić w krążki. Ser (np.gouda) zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- 2.** Pieczarki lekko posolić i popieprzyć. Do każdego kapelusika wkładamy trochę złocistej cebuli, plasterki pomidora, lekko skrapiamy oliwą, na wierzch ser żółty. Pieczarki wstawić do nagrzanego do 130 stopni piekarnika. Piec aż ser się rozpuści

Jak podawać?

Na ciepło z salsą pomidorową.