

Faszerowane pieczarki

data aktualizacji: 2020.03.29 autor: Redakcja



Składniki:

600g pieczarek (ważne, by kapelusze grzybów były dość duże)

1 cebula

1 ząbek czosnku

¼ papryki czerwonej

1 jajko

świeża natka zielonej pietruszki

30g startego sera mozzarella lub innego

sól i pieprz

Przygotowanie:

Pieczarki czyścimy, a jeśli to potrzebne obieramy je ze skórki, wycinamy z nich nóżki i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia (piezarek nie myjemy aby nie nasiąkły wodą). Na odrobinie masła podsmażamy drobno pokrojoną cebulkę i czosnek, a gdy się zeszkli dodajemy do nich, również drobno pokrojone 2 pieczarki, nóżki grzybów, które wcześniej wycięliśmy oraz paprykę czerwoną. Całość dusimy do momentu odparowania wody, którą puszcza pieczarki. Pod koniec duszenia dodajemy posiekaną natkę z pietruszki i odstawiamy farsz do wystygnięcia. Do chłodnego już farszu wbijamy jajko, dodajemy starty ser mozzarella oraz całość doprawiamy solą i pieprzem. Dobrze wymieszane składniki, nakładamy małą łyżeczką do środka piezarek i pieczemy w 180°C przez ok 20-30min, grzanie góra-dół. Pod koniec pieczenia posypałam pieczarki jeszcze odrobiną sera.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/35049-faszerowane-pieczarki>