

Nadziewane pieczarki

data aktualizacji: 2021.05.20 autor: Redakcja



Składniki:

- 40 dag pieczarek
- 15 dag sera żółtego
- 20 dag wędzonego boczku
- sól

Kapelusze pieczarek obrać. Boczek pokroić w kostkę i przesmażyć tak, aby był chrupiący. Usmażony boczek wyjąć z tłuszczu, ostudzić i wymieszać z tartym serem startym na małych oczkach. (Ogonki pieczarek można pokroić, przesmażyć na tłuszczu z boczku i dodać do sera żółtego). Kapelusze pieczarek posolić i napełnić masą. Włożyć do żaroodpornego naczynia i piec 15-20 minut w piekarniku, podawać gorące.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/38623-nadziewane-pieczarki>