

Zapiekane pieczarki z nadzieniem serowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne pieczareczki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 dużych piezarek -
- 4 łyżki chudego twarogu -
- po łyżeczce psetek słonecznika i zairen sezamu -
- łyżka dowolnych kielkow -
- łyżka posiekanego szczypiorku -
- 2 łyżki oliwy -
- 2 łyżki soku z cytryny -
- bazylią,sól,pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Od piezarek odcinamy trzonki,kapelusze plukamy i osuszamy. Oliwe mieszamy z sokiem z cytryny, skrapiamy pieczarki,odstawiamy na 15 minut. Rozkruszamy twarog i mieszamy go z pestkami słonecznika , sezamem i szczypiorkiem. Przyprawiamy. Pieczarki napelniamy przygotowanym nadzieniem i układamy na blasze cienko posmarowanej tłuszczem i zapiekamy w nagrzanym piekarniku ok 15 min. Przed podaniem posypujemy polukanymi i osuszonymi kielkami (niekoniecznie)

