

Zapiekane pieczarki z nadzieniem serowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne pieczareczki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 dużych pieczarek -
- 4 łyżki chudego twarogu -
- po łyżeczce pestek słonecznika i zairen sezamu -
- łyżka dowolnych kielków -
- łyżka posiekanego szczypiorku -
- 2 łyżki oliwy -
- 2 łyżki soku z cytryny -
- bazylia, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Od pieczarek odcinamy trzonki, kapelusze płukamy i osuszamy. Oliwę mieszamy z sokiem z cytryny, skrapiamy pieczarki, odstawiamy na 15 minut. Rozkruszamy twaróg 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)

