

Pieczarki faszerowane kurczakiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



przystawka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże pieczarki - 12 szt.
- podwójna pierś z kurczaka -
- cebula -
- kremówka - 3/4 szkl.
- oliwa - 2 łyżka(i)
- pomidory - 2 szt.
- ser żółty starty - 4 łyżka(i)
- masło -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Pierś opłukać, pokroić w kostkę

2.

Zmiksować pierś razem ze śmietaną. Przyprawić solą i pieprzem.

3.

Pieczarki oczyścić, odciąć trzonki i posiekać je.

4.



Cebulę obrać posiekać

5.

Cebulę razem z posiekanymi trzonkami zarumienić na oliwie, dodać zmiksowanego kurczaka, wymieszać i smażyć razem kilka minut. Ciepłą masą napełnić kapelusze pieczarek.

6.



Pomidory umyć, pokroić w plastry

7.

Formę nasmarować masłem, wyłożyć plastrami pomidorów. Opruszyć je solą i pieprzem. Ułożyć pieczarki, posypać serem. Zapiekać 20-25 min w temp 200 C

