

Pieczarki Zapiekane

Autor: **malta14**Przepisów: **49** Ocena: **1726**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pieczarek (dużych), 12 szt.
- żółtego sera, 200 gr.
- boczku wędzonego (porcjowany), 125 gr.
- cebula, 1 szt.
- pęczek natki pietruszki, 1
- białko jajka, 1 szt.
- olej do smażenia
- Przyprawy: Sól / Pieprz

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki oczyścić i umyć, odciąć nóżki i pokroić w drobną kostkę, / kapelusze odłożyć /. Cebulę obrać i posiekać. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć pieczarki, boczek wędzony i cebulę / Ostudzić /. Natkę pietruszki drobno posiekać, ser potrzeć na tarce o drobnych oczkach. Białko ubić na sztywno. Wymieszać usmażone pieczarki z natką pietruszki, boczkiem, serem i białkiem. Przyprawić. Kapelusze pieczarek napełnić farszem, ułożyć w natłuszczonej formie i wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiekać około 20 minut w temperaturze 200C / Termoobieg /.

Twoje notatki do przepisu: