

Pieczarki zapiekane z białą kielbasą i jalapeno



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: 127 Ocena: 5734



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 pieczarki portobelo
- 50 gr boczku wędzonego
- 2 białe kiełbasy
- 1 większa cebula
- 2 papryczki jalapeno
- łyżka masła klarowanego
- łyżeczka Maggi
- opakowanie 150 gr sera mozzarella do zapiekania

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki obrałem ze skórki, wyrównałem nierówno przycięte nogi i skropiłem sokiem z cytryny.



- 2 Na patelni podsmażamy pokrojony w słupki boczek a gdy zacznie się rumienić dodajemy pokrojoną w półplasterki białą kielbasę i cebulę. Chwilę podsmażamy, mieszając dodajemy łyżeczkę Magi i pod koniec pokrojoną papryczkę jalapeno.



- 3 Gotowy farsz nakładamy na pieczarki i posypujemy serem mozzarella do zapiekania.



- 4 Zapiekamy ok 20 minut w 190oC, przez pierwsze 10 minut najlepiej pod przykryciem z folii aluminiowej.



Twoje notatki do przepisu: