

Faszerowane kapelusze zapiekane w sosie śmietanowym

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 8 szt.
- cebula - 1 szt.
- natka pietruszki - 1/2 szt.
- olej - 1 łyżka(i)
- metka - 50 dag
- śmietana kremówka - 5 łyżka(i)
- pomidor - 25 dag
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- majeranek - 1 szczypta(y)
- ser gouda - 10 dag

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki oczyścić, odetnij o-gonki, posiekaj je. Posiekaj cebulę i natkę. Rozgrzej olej, przysmaż cebulę i posiekane ogonki pieczarek. Dodaj metkę wyciśniętą z osłonek i smaż na silnym ogniu 5 minut. Farsz posyp natką, przypraw solą i pieprzem. Dokładnie wymieszaj, wyjmij. Do tłuszczu po smażeniu dodaj śmietanę i pomidory, zagotuj. Przypraw majerankiem, solą, pieprzem. Kapelusze pieczarek ułóż w formie żaroodpornej, nadziej farszem. Posyp startym serem i polej sosem. Następnie wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 175 st. i zapiekaj ok. 20 min.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.