

# Pieczarki nadziewane (zapiekane)

Przepis dodany przez użytkownika oliwia02



**Pyszne , można podać jako przystawki.. :)**

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- duże pieczarki - 8 szt.
- ser żółty - 10-15 dag
- cebula duża - 1 szt.
- sól -
- pieprz -
- pomidory - 2 szt.
- oliwa z oliwek -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki umyć i oderwać nóżki. Cebulę pokroić w piórka i zrumienić na łyżce oliwy. Pomidory pokroić w krążki. Ser (np.gouda) zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- 2.** Pieczarki lekko posolić i popieprzyć. Do każdego kapelusika wkładamy trochę złocistej cebuli, plasterki pomidora, lekko skrapiamy oliwą, na wierzch ser żółty. Pieczarki wstawić do nagrzanego do 130 stopni piekarnika. Piec aż ser się rozpuści

## Jak podawać?

Na ciepło z salsą pomidorową.