

Babeczki z sosem pieczarkowym

Autor: **asia67**Przepisów: **352** Ocena: **4774**

1-2 os. 60 min łatwe tanie

Składniki:

- cukinia 1 średnia
- ser żółty tarty 1 łyżka
- mąka pszenna 4 łyżki
- jajka 2 małe
- serek śmietankowy
- cebula 1 mała
- mleko 2 łyżki
- olej
- sól, pieprz
- sos: pieczarki 5-6 szt
- cebula
- olej
- śmietana
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1. cebulę siekamy, dusimy na odrobinie oleju,
2. cukinię ścieramy na tarce, odsączamy, następnie miksujemy, dodajemy mąkę, jajka, cebulę i tarty żółty ser, doprawiamy solą i pieprzem,
3. przygotowujemy foremki, w których będziemy piec babeczki, smarujemy olejem, nakładamy masę do 1/2 wysokości foremki, nakładamy po małej łyżeczce serka śmietankowego, przykrywamy resztą masy,
4. wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st, piec ok 25 min, odstawić do przestudzenia,
5. cebulę drobno pokroić, podsmażyć na oleju, dodać pokrojone pieczarki, dusić do odparowania wody, chwilę podsmażyć, doprawić solą i pieprzem, dodać gorącej wody, zaprawić śmietaną,
6. po lekkim przestudzeniu babeczki wyjąć z foremek, podawać z sosem,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: