

Grillowane pieczarki faszerowane



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16582**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 400g dużych pieczarek
- 1 dymka
- 3 plasterki szynki
- 1/2 kulki mozzarelli (lub 70g sera żółtego)
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek
- szczypta chili
- (lub oliwa z ostrą papryczką)
- kilka listków sałaty

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki obieramy. Odrywamy nóżki. Dymkę siekamy (zostawiamy trochę szczypiorku do ozdoby). Na odrobinie oliwy smażymy dymkę, pokrojone nóżki pieczarek i szynkę. Po paru minutach zdejmujemy z patelni. Dodajemy drobno pokrojony ser, doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną chili (lub ostrą oliwą). Pieczarki skrapiamy oliwą i grillujemy po kilka minut z każdej strony. Następnie nadziewamy farszem i grillujemy do momentu, aż ser w farszu się rozpuści. Podajemy na liściach sałaty i posypujemy szczypiorkiem. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: