

Grilowane faszerowane pieczarki



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17962**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1/2 szklanki kaszy bulgur
- 2 pomidory
- świeże listki mięty
- 8 szt pieczarek do grilowania
- sól
- pieprz
- sok z połowy cytryny
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Miętę pokroiłem bardzo drobno razem z łodyżkami. Pomidory przeciąłem na pół, wydrążyłem gniazda nasienne. Pomidory pokroiłem na kawałki, wymieszałem z miętą i ugotowaną wcześniej kaszą bulgur. Doprawiłem do smaku oliwą, solą i sokiem z cytryny. Pieczarki oczyściłem, usunąłem nóżki i ułożyłem blaszkami do góry w piekarniku. Zapiekałem pod grillem w 220 C przez 15 minut. Zgromadzony w środku sok odlałem. Tak przygotowane pieczarki faszerowałem sałatką i posypałem pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: