

kapelusze nadziewane po grecku

Autor: **nereczka**Przepisów: **2** Ocena: **68**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- duże kapelusze pieczarek, 4-6
- serek biały np. philadelphia, opakowanie
- ser żółty, 25 dag
- sol
- pieprz
- cebula (jak kto woli), 1
- olej, 4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 cebule drobno siekamy i podsmażamy na rumiany kolor. ser scieramy na tarce na dużych oczkach. serek philadelphia mieszamy z 3/4 sera żółtego i cebulka podsmażona. doprawiamy solą i pieprzem (pikantne lepiej smakuje:)) kapelusze pieczarek myjemy i nadziewamy naszą miksturą tak by sięgała brzegu pieczarki. na koniec posypujemy resztką sera i wsadzamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni. zapiekamy aż ser się przyrumieni :) smacznego

Twoje notatki do przepisu: