

Pieczarki faszerowane, duszone w sosie własnym

Autor: **bozka44**Przepisów: **176** Ocena: **3334**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Ja zrobiłam po 4 duże pieczarki na osobę+1 dodatkowo do farszu
- tj. 9 dużych pieczarek ze zdrowymi nozkami :-))
- 1 ogromna cebula
- 100 g żółtego twardego sera
- olej rzepakowy, Kucharek, pieprz czarny

Sposób przygotowania:

- 1 Wyjmujemy nozki z pieczarek :-))))) Pieczarki obieramy, myjemy, osuszamy. Nozki+1 pieczarkę scieramy na grubych oczkach, cebule bardzo drobno kroimy, smazymy to razem na niewielkiej ilości oleju z odrobina Kucharka i pieprzu (nie za dużo, gdyż dojdzie jeszcze ser). Następnie scieramy ser na grubych oczkach, mieszamy z jeszcze gorącym farszem i nakładamy do pieczarek.
- 2 Na dużą patelnię dajemy trochę oleju, rozkładamy nadziane :-)) kapelusze (farszem do góry) i podsmażamy 2 minutki. Następnie podlewamy 1/2 szkl. wody, przykrywamy okrywą do patelni (z otworami) i dusimy uzupełniając wodę (w niewielkiej ilości) około 40 minut. Na koniec odparować wodę i gotowe.

Baaardzo smaczne.

Twoje notatki do przepisu: