

Pieczarki nadziewane serem żółtym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **713** Ocena: **44881**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- pieczarki (duże) 12 szt
- ser żółty 10 dkg (u mnie gouda)
- boczek wędzony 10 dkg
- sól, pieprz czarny mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki myjemy, obieramy, oddzielamy kapelusze od nóżek. Ser żółty ucieramy na tarce o grubych oczkach. Kapelusze posypujemy solą i pieprzem, wypełniamy serem, przykrywamy jednym lub dwoma plasterkami boczku wędzonego. Tak przygotowane układamy na blasze, pieczemy w temperaturze 200 stopni przez 15 minut. Podajemy z ketchupem lub ulubionym sosem.



- 2 Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: