

Przepis na:

Faszerowane prawdziwki

SKŁADNIKI:

- 5 prawdziwków
- 5 plasterów boczku
- Garść sera
- masło
- pietruszka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Prawdziwki czyścimy i myjemy, następnie odcinamy trzon pozostawiając same kapelusze.
2. W kapeluszach drążymy nieco mięszu, aby zrobić miejsce na farsz.
3. Boczek kroimy w cienkie pasterki.
4. Siekamy natkę pietruszki.
5. Przygotowujemy ser – parmezan lub inny – najlepiej gdyby był starty.
6. Nastawiamy piekarnik na 175 stopni.
7. Faszerujemy kapelusze – dodajemy trochę masła, boczek, ser i pietruszkę.
8. Całość pieczemy 20 minut.

