

Przepis na:

Nadziewane pieczarki

SKŁADNIKI:

- 150 g Mięso mielone wieprzowe
- 450 g Pieczarek (ok. 25 szt)
- ½ szt Sera Mozzarella
- 1 szt Cebula
- 2 ząbki Czosnku
- Natka pietruszki
- Oliwa z oliwek
- Sól, pieprz, majeranek, papryka słodka

Piekarnik, duża patelnia

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Piekarnik nastawiamy na 180 stopni.
2. Bardzo dokładnie myjemy pieczarki.
3. Nóżki pieczarek odcinamy i kroimy drobno.
4. Siekamy: Cebulę, czosnek i natkę pietruszki.
5. Ścieramy na tarce o grubych oczkach Mozzarellę.
6. Na patelni rozgrzewamy dwie łyżki oliwy.
7. Dodajemy mięso, posiekane pieczarki, cebulę, czosnek oraz przyprawy.
8. Dokładnie wszystko mieszamy i podsmażamy ok. 5 minut.
9. Pieczarki faszujemy wystudzonym nadzieniem z patelni.
10. Gotowe pieczarki układamy na blaszce do pieczenia.
11. Wstawiamy do piekarnika na ok. 30 minut.
12. Kilka minut przed końcem pieczenia posypujemy pieczarki tartą mozzarellą.
13. Smacznego!

