

Pieczarki z serem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla smakoszy grzybow

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 3 PLN

Potrzebne składniki:

- obrane pieczarki - 30 dag
- ser żółty w plasterkach - 8 szt.
- olej - 4 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1. Na patelni rozgrzać olej, ułożyć na nim umyte kapelusze pieczarek i ułożyć na nich plasterki sera tak, aby nie wychodziły poza kapelusze pieczarek. Smażyć, aż ser się stopi. Gotowe pieczarki ułożyć na talerzu i posypać pieprzem i solą.

Jak podawać?

na gorąco

