

Pieczarki zapiekane

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



fajny przepis dla gości w sam raz

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 50 dag
- masło - 2 łyżka(i)
- sok z 1 cytryny - 1 szt.
- ziemniaki pure - 1 op.
- mleko - 1/8 l
- woda - 3/8 l
- kwasna śmietana - 1/8 l
- starty ser żółty - 4 łyżka(i)
- gałka muszkatalowa - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki oczyszczamy, nóżki odcinamy. Kapelusze spryskujemy sokiem z cytryny i solimy. Do puree dodajemy mleko, wodę, sól, gałkę muszkatalową, wszystko dokładnie mieszając. Z masy ziemniaczanej formujemy talerzyki z wgłębieniem. Do takich foremek wkładamy pieczarki, polewamy śmietaną zmieszaną z serem. Układamy na blasze wysmarowanej masłem i zapiekac 20 min. w 220°C.

Smacznego!