

Zapiekane podgrzybki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla smakoszy grzybów

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- podgrzybki - 50 dag
- śmietana - 1 szkl.
- tarty żółty ser - 3 łyżka(i)
- jajka - 2 szt.
- natka pietruszki -
- cebula - 1 szt.
- ząbki czosnku - 2 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- olej - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby kroimy w plastry. Cebulę i czosnek w kostkę. Natkę siekamy. Na patelni rozgrzewamy olej i masło, szklimy cebulę i czosnek, dodajemy grzyby, natkę pietruszki i dusimy, aż sok odparuje, przyprawiamy. Żółtka oddzielamy od białek, mieszamy ze śmietaną i tartym serem. Grzyby przekładamy do żaroodpornych kokilek, zalewamy śmietaną z dodatkami i zapiekamy kilka minut.

Jak podawać?

udekorowane zieleniną