

---

# Borowiki zapiekane

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 razy.

40 dag grzybów  
mała cebula  
2 łyżki tłuszczu  
pół łyżeczki mąki  
pół szklanki śmietany  
5 dag utartego sera szwajcarskiego  
łyżka margaryny (masła)  
2 łyżeczki tartej bułki  
łyżeczka posiekanej naci pietruszki  
sól  
pieprz

Grzyby oczyścić , starannie opłukać i cienko poszatkować . Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w kostkę i usmażyć na tłuszczu, nie rumieniąc. Dodać grzyby i udusić do miękkości, podlewając w miarę potrzeby wodą, którą pod koniec duszenia odparować . Uduzione grzyby wymieszać ze śmietaną rozmieszaną z mąką, zagotować , posolić i dodać pieprz do smaku. Napełnić muszelki, posypać tartym serem i tartą bułką, skropić stopionym tłuszczem; zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD