
Zapiekanka z pieczarek po prowansalsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3655 razy.

750 g pieczarek,

1500 g pomidorów,

1-2 ząbki czosnku,

2 łyżki zieleniny,

2 cebule,

tymianek,

bazylia,

150 g tartego sera żółtego,

100 g masła,

oliwa,

sól, pieprz

Pieczarki pokroić na plastry i przesmażyć na maśle na silnym ogniu. Po wyparowaniu wody przyprawić solą i pieprzem. Z pomidorów przygotować przecier z czosnkiem, ziołami, cebulą i posiekaną zieleniną. Grzyby włożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego masłem, polać przecierem pomidorowym, posypać tartym serem i położyć kilka kawałków masła. Wstawić do piekarnika na ok. 15 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>