

---

# Pieczarki faszerowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3646 razy.

10 pieczarek,

15 dag cebuli,

5 dag margaryny lub oleju,

5 dag bułki tartej,

1 jajko,

10 dag wędliny,

sól, pieprz,

zielenina

Pieczarki dokładnie umyć , wyciąć trzonki. Kapelusze krótko obgotować w lekko osolonej wodzie, wyjąć , osączyć . Przygotować farsz: trzonki pieczarek drobno pokroić . Cebulę pokroić w kostkę i zrumienić lekko na tłuszczu. Zieleninę opłukać i posiekać . Wędlinę pokroić w kostkę. Do zrumienionej cebuli dodać posiekane trzony pieczarek, posypać tartą bułką. Na blachę wlać olej ułożyć pieczarki nadzieniem do góry, na każdą położyć kawałek margaryny wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika i zapiec.

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