
Pieczarki z pasztetem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2202 razy.

12 średnich pieczarek (15 dag),

20 dag pasztetu,

sól,

1 łyżka tłuszczu

Pieczarki oczyścić , wypłukać , osuszyć , wyciąć trzonki, a kapelusze lekko posolić . Do wnętrza kapeluszy nałożyć pasztet (jeśli jest zbyt suchy rozetrzeć z niewielką ilością śmietany lub ketchupu). Ułożyć kapelusze nadzieniem do góry w płaskim naczyniu wysmarowanym tłuszczem. W środek każdego z nich wbić na sztorc wykałaczkę. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 st. C i piec bez przykrycia ok. 10 min.

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