
Nadziewane pieczarki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2828 razy.

Składniki na 4 porcje

12 dużych pieczarek

25 dag filetów z piersi kurczaka

4 małe pory

4 małe pomidory

1 pojemnik (15 dag) gęstej, kwaśnej śmietany

1/2 pojemnika (10 dag) śmietany kremówki

2 ząbki czosnku

3 łyżki tartej goudy

2 łyżki oleju,

1/2 łyżki soku z cytryny

1/2 pęczka natki pietruszki

sól, biały pieprz, słodka papryka

Pieczarki oczyścić i umyć, oderwać nóżki od kapeluszy. Nóżki posiekać. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Oczyścić i opłukać pory, pokroić w krążki. Odrobić czosnek, przeciśnąć przez sitko. Pomidory pokroić na ćwiartki. Rozgrzać olej na patelni, podsmażyć mięso. Dodać pory, czosnek i posiezione pieczarki, dusić 5 minut. Wrzucić pomidory, doprawić solą, pieprzem i papryką. Opłukać natkę. Część odłożyć do dekoracji, resztę posiekać, wymieszać z natką. Napełnić masą kapelusze pieczarek, posypać utartym serem. Zapiekać 10 minut w temperaturze 225 stopni C. Zmieszać kremówkę z kwaśną śmietaną, doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Połączyć pieczarki sosem. Podawać z ryżem. Czas przygotowania: około 45 minut 1 porcja - 420 kalorii