

detkityumen.ru

Фаршированные шампиньоны.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Шампиньоны - 400 гр.(примерно 14-15 шт.), сыр - 150 гр., петрушка, лук репч. - 1 шт., масло для обжарки, соль, перец.

Приготовление:

Шампиньоны обмыть, аккуратно отделить ножки от шляпок, ножки мелко нарезать. Небольшую луковицу почистить и тоже мелко порезать. Сыр натереть на мелкой терке, петрушку обмыть и порубить. Лук и ножки слегка обжарить на небольшом кол-ве сливочного масла, поперчить и посолить. Дать слегка остыть, добавить натертый сыр - 2/3 части и петрушку. Хорошо перемешать и наполнить этой массой шляпки шампиньонов. Форму смазать и аккуратно выложить шампиньоны, сверху посыпать оставшимся сыром. Запекать в духовке при 180 С примерно 10 минут. Приятного аппетита!



31.10.2017

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/568/