

detkityumen.ru

Фаршированные шампиньоны



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

шампиньоны, лук репчатый, чеснок, сыр твердый, хлеб белый, сливки или молоко

Приготовление:

1 луковицу мелко режем и обжариваем на растительном масле. У шампиньонов выламываем ножку, вычищаем гриб изнутри чайной ложкой. Ножки и то, что вычистили из шампиньонов мелко режем и отправляем к луку, тушим минут 7-10, потом добавляем 1 зубчик чеснока, 50-70 мл молока или сливок, солим, перчим, присыпаем прованскими травами и тушим еще 5 минут. Пока грибы с луком и чесноком тушатся - блендером измельчаем 1.5 куска белого хлеба или 1 булочку (размером как булочка для гамбургера). И отправляем крошки в сковородку к овощам. Вообще, в идеале отдельно поджарить крошки на сковороде и перемешать с овощами. Очищенные грибы раскладываем на противень, начиняем смесью хлебных крошек и овощей и сверху присыпаем тертым сыром. И в духовку на 10-15 минут при 180-200 гр.

Приятного аппетита!

24.04.2014

[juliqris](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/92/