

PIECZARKI FASZEROWANE

Wpisany przez Dana
czwartek, 06 września 2007 19:06 -

Przepis na 4 porcje

Kilka dużych pieczarek (po 4-5 na osobę) + kilka małych na farsz, 1 nieduża cebula, 2 łyżki tartej bułki, 2 łyżki siekanego koperku, ok. 250 g pieczeni cielęcej (mogą być pieczone piersi z kurczaka lub indyka), 1 łyżka masła, 1 jajko, sól, pieprz

Wybrać dość duże pieczarki o głębokich czapeczkach, odkrajać ogonki. Ogonki wraz z drobnymi pieczarkami i cebulą drobno posiekać i podsmażyć na maśle. Pieczeń bardzo drobno pokroić lub zmielić. Połączyć podsmażone pieczarki z mielonym mięsem, koperkiem, tartą bułką i jajkiem. Doprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Pieczarki obgotować krótko w osolonej wodzie, następnie nadziać przygotowanym farszem. Posypać tartą bułką, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, polać masłem i zapiec na złoty kolor.

Podawać gorące.

wg Stefana Kuczyńskiego