



przepisy.pl

Faszerowane pieczarki portobello



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- grzyby portobello - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- cebula dymka - 1 sztuka
- ser kozi - 4 plastry
- bułka tarta typu panko - 30 gramów
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cukinia - 1 sztuka
- ser pecorino - 40 gramów
- orzechy pini - 30 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180°C. W małej miseczce wymieszaj majonez, chilli, dymkę, Panko, skórkę oraz sok z cytryny, Pecorino, pokrojone nóżki grzybów oraz pieprz. Odstaw na bok.
2. Kapelusze grzybów ułóż na blasze do pieczenia. Ułóż na każdym z nich plaster sera i zapiecz 5 minut w nagrzanym piekarniku.
3. Grzyby wyjmij z piekarnika, ułóż na nich plastry cukinii i polej majonezem Hellmann's.
4. Wstaw do piekarnika i zapiekaj przez 25 minut, do momentu gdy wierzch się zarumieni. Przed podaniem grzyby posyp orzeszkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl