



przepisy.pl

Jajka nadziewane grzybami II

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- Sos grzybowy Knorr - 1 opakowanie
- pieczarki - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 30 unit
- bułka tarta - 2 łyżki
- pieprz
- oliwa - 20 unit
- natka pietruszki - 1 unit
- tarty ser żółty - 30 unit

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo. Wystudź, przekrój każde na pół. Żółtka wydrąż i posiekaj drobno.
2. Pieczarki i cebulę posiekaj drobno i przesmaż na oliwie. Ostudź i wymieszaj z serem, bułką tartą i żółtkami. Dopraw do smaku.
3. Jajka napełnij przygotowanym farszem i ułóż w naczyniu żaroodpornym.
4. Sos grzybowy Knorr wymieszaj z 250 ml wody i zagotuj. Dodaj śmietanę i posiekaną natkę.
5. Grzybowym sosem zalej naczynie z jajkami. Wstaw do piekarnika i zapiekaj 15 minut w temp. 180 st. C. Przed podaniem udekoruj listkami pietruszki.

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