



przepisy.pl

Kaszotto grzybowe zapiekane w cebuli



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Kaszotto grzybowe Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 10 sztuk
- oliwa - 40 mililitrów
- boczec wędzony - 100 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- śmietana 18% - 18 mililitrów
- sól - 2 szczypty
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- ser wędzony - 80 gramów
- natka pietruszki - 20 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz. Zetnij lekko górę i gotuj w osolonej wodzie około 15 minut. Wystudź i wyjmij łyżeczką środkowe warstwy cebuli, tak aby powstały foremki.
2. W garnku przesmaż na oliwie pokrojony boczec i pieczarki pokrojone w pół plastry. Przypraw pieprzem, solą i tymiankiem. Dodaj saszetkę Kaszotto Grzybowe i zalej ok. 250 ml wody i gotuj ok. 15 minut.
3. Na koniec dodaj śmietanę i wystudź. Do zimnego farszu dodaj tarty ser wędzony i posiekaną natkę.
4. Wymieszaj i napełnij cebule. Zapiekaj 20 minut w temperaturze 160 stopni.

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