



przepisy.pl

Kaszotto grzybowe zapiekane w pieczarkach



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- Kaszotto grzybowe Knorr** - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 0.5 łyżeczek
- pieczarki duże - 10 sztuk
- parmezan - 80 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku przesmaż na oliwie cebulę i pieczarki pokrojone w pół plastry. Przypraw pieprzem, solą i rozmarynem. Dodaj saszetkę Kaszotto Grzybowe i zalej ok. 250 ml wody i gotuj ok. 15 minut.
2. Gdy kaszotto będzie gotowe dodaj śmietanę.
3. Z pieczarek usuń ogonki i oczyść je. Wypełnij je przygotowanym farszem i posyp tartym parmezanem. Zapiekaj ok 15-20 minut w piekarniku w 180 stopniach.

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