



przepisy.pl



Paszteciki w cieście filo, warzywne lub z pieczarkami



Składniki:

- ciasto filo - 1 opakowanie
- pieczarki - 300 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

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

 60 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój lub zmiksuj na niewielkie kawałki. Na patelni rozgrzej masło. Możesz dodać troszkę oliwy, wtedy masło się nie przypali.
2. Przełóż na patelnię pieczarki i pokruszone kostki czosnkowe. Od razu posól – pieczarki puszczą sok i nie przypieką się. Smaż pod przykryciem na niewielkim ogniu przez 15 minut.
3. Pod koniec dodaj posiekaną natkę. Nie przykrywaj, mieszaj aż sok z pieczarek odparuje.

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