



Pieczarki czosnkowe

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 16 sztuk
- sól - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- tarta bułka - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Wyszoruj pieczarki, odetnij nóżki i drobno je posiekaj. Cebulę pokrój w kostkę, a czosnek rozetrzyj z solą.
 2. Na patelni roztop masło* i podduś cebulę, posiekane nóżki pieczarek, czosnek i na końcu posiekaną natkę pietruszki, dodaj tartą bułkę.
 3. Farsz starannie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem, przestudź.
 4. Kapelusze pieczarek nadziej farszem i zapiekaj w nagrzanym do 140 C piekarniku przez 20 minut. Podawaj na ciepło.
- *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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