



# Pieczarki nadziewane

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieczarki - 10 sztuk
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- koniak - 1 łyżka
- bułka tarta - 4 łyżki
- sok z cytryny
- natka pietruszki
- masło - 40 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Pieczarki wyczyść, wytnij trzonki i drobno je posiekaj. Główki pieczarek skrop sokiem cytrynowym, żeby nie zbrązowiały.
2. Bulionetkę Knorr zagotuj w niewielkiej ilości wody tak, aby się rozpuściła.
3. Na patelni rozgrzej większą część masła. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Podsmaż posiekany czosnek, dodaj trzonki pieczarek oraz bulion. Smaż około 5 minut - do momentu, kiedy płyn wyparuje do połowy. Patelnię zdejmij z ognia.
4. Dodaj bułkę tartą, koniak i posiekaną pietruszkę, około 1/2 pęczka. Wymieszaj.
5. Tak przygotowanym farszem napełnij pieczarki. Ułóż je w żaroodpornym naczyniu, resztkę masła ułóż na czubkach pieczarek i piecz je na złoto-brązowy kolor w piekarniku w 200 stopniach przez około 10-15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)