



Pieczarki faszerowane mielonym mięsem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pieczarka faszerowana to smaczna przekąska, której nie może zabraknąć na żadnym przyjęciu. Przepis jest bardzo łatwy w wykonaniu.

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C. Do miski wkładamy mięso. Cebulę kroimy w kostkę.

Krok 2

Pieczarki umyć. Odcinamy nóżki pieczarek i wydrążamy. Nóżki i środek siekamy. Wrzucamy na patelnię. Dodajemy cebulę, 1 łyżkę oliwy. Smażymy przez parę minut, mieszając raz na jakiś czas. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy także przeciśnięty czosnek i posiekaną natkę pietruszki.

Krok 3

Przekładamy składniki z patelni do miski z mięsem. Dodajemy tartą bułkę i pozostałe przyprawy.

Krok 4

Pieczarki napełniamy farszem. Układamy je na blaszce do pieczenia i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy przez około 30 minut. 8 minut przed końcem posypujemy pieczarki żółtym serem. Po wyciągnięciu posypujemy pietruszką.

Danie: **Kolacja**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 200 g mielonego mięsa
- 500 g pieczarek (dosyć dużych)
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki + do posypania
- 2 łyżki bułki tartej
- ½ szklanki tartego sera
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżka oliwy
- 1/3 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu
- ¼ łyżeczki ostrej papryki
- ¼ łyżeczki słodkiej papryki