



Очередной вариант фаршированных шампиньонов. В качестве начинки - ножки грибов, лук, сыр, чеснок и орехи.

Ингредиенты:

- шампиньоны - 200 г
- сыр (или брынза) - 70 г
- репчатый лук - 1 шт. (маленькая)
- орехи грецкие
- чеснок - 2-3 зубчика
- сметана или сливки (по желанию)
- зелень
- соль
- перец
- масло сливочное или растительное

Приготовление:

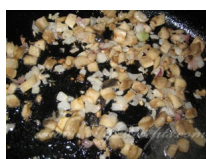
Для приготовления фаршированных шампиньонов из грибов вырезать ножки, удалить плёнки.



Посолить шляпки шампиньонов снаружи и внутри и обжарить на сливочном или растительном масле с двух сторон, при этом выйдет вся лишняя влага из грибов.



Ножки грибов нарезать кубиками, лук измельчить. Обжарить лук и ножки грибов на сковороде с растительным маслом, посолить, поперчить.



Сыр натереть на тёрке. Измельчить орехи. Чеснок пропустить через пресс.

Соединить вместе: обжаренные с луком ножки шампиньонов, сыр, чеснок, орехи и зелень. Если начинка суховата - можно добавить немного сметаны или сливок.

Заполнить шляпки грибов полученной смесью.



Форму для запекания смазать сливочным или растительным маслом, поместить в неё фаршированные шляпки грибов, накрыть фольгой и запекать 20-25 минут. За минут 5 до готовности раскрыть фольгу и сверху посыпать тёртым сыром или брынзой. Фаршированные шампиньоны готовы!

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}