

Фаршированные шампиньоны

Автор: лана

22.09.2011 04:48 - Обновлено 22.09.2011 13:14



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фаршированные шампиньоны

Автор: лана

22.09.2011 04:48 - Обновлено 22.09.2011 13:14

12-13 шт. больших шампиньонов

400 гр. овощной смеси (морковь, паприка, стручковая фасоль, зелёный горошек, кукуруза)

4 ст.л. сметаны 20%

соль

перец

50 гр. сыра

сушёная петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы вымыть, обсушить, вынуть ножки и нарезать ножки кубиками. В разогретую сковороду выложить овощную смесь и грибы, обжарить до готовности, добавить соль, перец и сметану, потушить минут 15 на медленном огне. Шляпки нафаршировать смесью овощной, предварительно их посолив, выложить на противень и посыпать сверху немного сыром и зеленью. Поставить в разогретую до 180* духовку минут на 30.

Фаршированные шампиньоны

Автор: лана

22.09.2011 04:48 - Обновлено 22.09.2011 13:14

{comments on}