



PIECZARKI NADZIEWANE WARZYWAMI

SKŁADNIKI

- 40 białych pieczarek
- 1 czerwona papryka
- 40 g pieczonej czerwonej papryki, posiekanej
- ½ średniej cebuli
- 3 cebule dymki
- 1 łyżeczka oregano
- 6 łyżek bułki tartej
- 4 łyżki tartego parmezanu
- 30 g świeżej natki pietruszki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ łyżki soli (lub do smaku)
- ¼ łyżeczki rozgniecionych ziaren pieprzu (lub do smaku)

PRZYGOTOWANIE

1. Umyj pieczarki i odetnij nóżki.
2. Pokrój połowę nóżek pieczarek na bardzo drobne kawałki, drugą połowę wyrzuć. Pokrój cebulę, cebulę dymkę, czerwoną paprykę, pieczoną paprykę i pietruszkę.
3. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni 25 cm iCook o nieprzywierającej powierzchni. Włóż na patelnię nóżki grzybów, czerwoną paprykę, pieczoną paprykę, cebulę oraz cebulę dymkę. Smaż przez 5 minut, aż papryka i cebula staną się miękkie, a następnie dodaj oregano, sól i rozgniecione ziarna pieprzu.
4. Wytrzyj patelnię ręcznikiem papierowym, a następnie umieść na niej kapelusze trzonem do góry i nałóż do nich dużą ilość nadzienia.
5. Postaw na małym ogniu i przykryj pokrywką.
6. Smaż przez 15 minut lub do czasu, aż będą miękkie.