




Faszerowane pieczarki

 Iwona Kuczer


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

średnie pieczarki BIO - 6 szt.

boczek pancetta BIO - 6 szt.

duże kapary BIO - 6 szt.

pomidory suszone BIO - 2 szt.

ser żółty tarty BIO - 3 łyżka

sos sojowy BIO - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki myjemy, wyjmujemy nóżki, lekko wykrawamy środki, żeby zrobić miejsce na nadzienie. Pomidory siekamy. Każdą pieczarkę skrapiamy lekko sosem sojowym i kładziemy: pół łyżeczki siekanych pomidorów, pół łyżki sera żółtego, jednego kapara. Zawijamy boczkiem (jeden plaster na pieczarkę) i spinamy wykałaczkami. Układamy w naczyniu żaroodpornym.

Pieczemy ok 25 min w temp. 200 st C.

Podajemy gorące.

Smacznego.