Pieczarki faszerowane serem owczym po rumuńsku

My Chcemy Jeść

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- pieczarki - 500 g
- ser owczy, np. bryndza - 250 g
- czosnek - 2 ząbek
- odtłuszczony ser żółty - 3 łyżka
- szczypior - 1/2 pęk
- koperek (gałązki) - 4 szt.
- olej z suszonych pomidorów lub oliwa z oliwek - 3 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- sól - do smaku
- świeżo mielony pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki myjemy, oczyszczamy i delikatnie usuwamy trzonki. Przekładamy do miski, skrapiamy sokiem z cytryny, a następnie nacieramy 1 łyżką oleju z suszonych pomidorów lub oliwy z oliwek. Odstawiamy.

KROK 2: Ser żółty ścieramy na tarce. Pomidorki koktajlowe kroimy w plasterki. W misce za pomocą widelca rozgniatamy ser owczy. Czosnek, szczypior i koperek siekamy. Dodajemy do bryndzy razem z 2 łyżkami oleju z suszonych pomidorów lub oliwy z oliwek. Całość dokładnie mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem.

KROK 3: Farszem napełniamy pieczarki. Nafaszerowane pieczarki układamy w naczyniu żaroodpornym. Wierzch posypujemy żółtym serem i układamy po plasterku pomidorka koktajlowego. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy 25 minut. Podajemy na ciepło jako przekąskę lub dodatek do dania mięsnego.