




Pieczarki nadziewane

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

pieczarki duże około - 500 g

cebule - 2 szt.

tłuszcz do smażenia - - trochę

jajka - 2 szt.

bułka tarta do panierowania - -
trochę

sól i pieprz - - do smaku

natka pietruszki - 1/2 pęcz

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki umyć, oddzielić kapelusze od trzonów. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i podusić na tłuszczu, dodać pokrojone drobniutko trzonki pieczarek usmażyć. Następnie wymieszać z posiekaną natką pietruszki doprawić solą i pieprzem mielonym. Farszem napełnić kapelusze. Kapelusze panierować w rozmąconych jajkach i w bułce tartej. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron na rumiano.