Pieczarki portobello faszerowane zieleniną

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- pieczarki portobello - 500 g
- szpinak - garść
- natka pietruszki - kilka listków
- lebioda (komosa biała, pospolity chwast) - kilka listków
- suszone pomidory w oleju - 5 szt.
- cebula szalotka - 1 szt.
- masło klarowane - 1 łyżeczka
- sól i pieprz - do smaku
- parmezan tarty - 1 łyżka
- serek do smarowania śmietankowy - 1 łyżka
- mozzarella tarta - 5 łyżka

Dodatkowe info:

Lebioda to inaczej komosa biała, powszechnie znana raczej jako chwast. W dawnych czasach kojarzona z biedą i głodem, ponieważ stanowiła pożywienie dla ubogich. Młode liście i nasiona to bezpieczne części lebiody, które można stosować w lecznictwie oraz w kuchni. Ma wiele wartości odżywczych w swoim składzie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zieleninę umyć i osuszyć.

KROK 2: Pieczarki oczyścić, nóżki odciąć. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 3: Cebulę i nóżki z pieczarek drobno posiekać, udusić na maśle klarowanym. Do zeszklonej cebuli dodać szpinak, wymieszać, dodać komosę i natkę, dusić 2 minuty. Przełożyć do miski.

KROK 4: Pomidory suszone pokroić w kostkę, dodać do warzyw.
Doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać parmezan i serek śmietankowy, wymieszać.

KROK 5: Do każdego kapelusza włożyć po trochu farszu.

KROK 6: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 stopni, piec 10 minut.

KROK 7: Wyjąć i każdą pieczarkę posypać łyżką startej mozzarelli.

KROK 8: Wstawić ponownie do piekarnika i zapiekać jeszcze 5 minut do rozpuszczenia się sera.
Podawać na kolację lub jako przekąskę.