




Pierogi mięsne zapiekane z pieczarkami w śmietanie pod serową pierzynką

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

pierogi mięsne (lub z kwaszoną kapustą i mięsem) - 8 szt.

pieczarki - 200 g

śmietana - 2 łyżka

masło 82% tłuszczu - 1 łyżka

ser w plastrach lub otarty - 4 plaster

sól morska - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierogi ułożyć w naczyniu żaroodpornym.

KROK 2: Pieczarki umyć, pokroić w ćwiartki, małe pozostawić w całości. Przesmażyć na rozgrzanym maśle ze szczypta soli.

KROK 3: Dodać śmietanę, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 4: Koperek umyć, posiekać i dodać do pieczarek w śmietanie. Można dodać również posiekanej natki pietruszki lub innych ulubionych ziół.

KROK 5: Na ułożone pierogi w naczyniu żaroodpornym wyłożyć pieczarki w śmietanie.

KROK 6: Całość przykryć żółtym serem.

KROK 7: Włożyć do nagrzanego piekarnika do 180st. C i piec do rozpuszczenia się sera.

KROK 8: Smacznego :)