




Portobello faszerowane warzywami z fetą

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

pieczarki portobello - 5 szt.
mini cukinia zielona - 1 szt.
mini cukinia żółta - 1 szt.
cebula szalotka mała - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
papryka czerwona mała - 1 szt.

sól ziołowa - - do smaku
ser feta miękka - 2 łyżka
cheddar - - kawałek
oliwa - 1 łyżeczka
pieprz mielony - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki opłukać, wyjąć nóżki.
W dużym garnku zagotować wodę. Wrzucić kapelusze pieczarek na wrzącą wodę, gotować około 3 minuty, następnie wyjąć pieczarki, pozostawić do odsączenia.
Cukinie, paprykę, nóżki z pieczarek i cebulę pokroić w drobną kostkę, czosnek drobniutko posiekać. Na patelnię wlać oliwę, wrzucić pokrojone warzywa i dusić 3-4 minuty, doprawić do smaku solą ziołową (nie za dużo, bo feta jest słona) i pieprzem.

KROK 2: Wymieszać z fetą, farsz rozłożyć do kapeluszy pieczarek, lekko ugniatając.

KROK 3: Na wierzchu położyć po małym plasterku cheddara. wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

KROK 4: Zapiekać około 15 minut i podawać.