



Faszerowane pieczarki - 1 porcja

Składniki:

- 4 średniej wielkości pieczarki, bez nóżek
- 1 plaster polędwicy sopockiej lub rozdrobnione nóżki pieczarek
- 1 czubata łyżka twarożku półtłustego lub tofu
- 1 łyżeczka mleka lub mleka roślinnego
- Rozdrobniony czosnek do smaku
- 1 łyżeczka świeżych ziół-natka pietruszki, szczypiorek, bazylia
- olej do wysmarowania naczynia żaroodpornego
- łyżka płatków migdałowych

Wykonanie:

- nagrzać piekarnik do 180C
- wykonać farsz do pieczarek z twarożku, rozdrobnionej wędliny, mleka, czosnku, ziół, soli
- farsz umieścić w kapeluszach pieczarek, udekorować płatkami migdałowymi
- piec w wysmarowanym tłuszczem szkle żaroodpornym przez 15 minut
- gotową przystawkę udekorować liściem sałaty z pokrojonymi pomidorkami koktajlowymi z bazylią oraz tostem 😊