

Pieczarki faszerowane z wędzoną mozarellą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 2

Czas pieczenia: 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Paprykę pokroić na mniejsze kawałki, usunąć gniazda nasienne. Pieczarki umyć, za pomocą ostrego nożyka z dużych pieczarek usunąć ogonki. Kapelusze pieczarek posolić z obydwu stron i ułożyć na talerzu spodem do dołu.

Krok 2 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Włożyć pieczarki i ogonki pieczarek oraz paprykę. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać grzyby i paprykę – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do pieczarek dodać ugotowana kaszę jaglaną i startą mozarellę. Dodać szczyptę soli i pieprzu do smaku. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę – czas 20 sekund, prędkość 2, obroty wsteczne.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łypatki przełożyć masę do innego naczynia. Spróbować, ewentualnie doprawić. Masę nakładać w zagłębienia dużych kapeluszy pieczarek, układać je na blasze do pieczenia. Pieczarki wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C, piec ok. 15 minut. Podawać jako przekąska lub danie główne, np. z sosem jogurtowym.