Шампиньоны фаршированные клюквой

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:13 - Последнее обновление 03.02.10 07:32





Ингредиенты

- Шампиньоны свежие-300гр
- Клюква-100гр
- Сыр-50гр
- Лук парей-1 шт

- Майонез-100гр
- Время приготовления 40 мин



Готовим грибы

Разделяем ножки и шляпки шампиньонов.



Ножки грибов режем кубиками

Нарезаем ножки грибов кубиками.



Режем лук

Лук парей нарезаем полукольцами.



Обжариваем нарезанные грибы и лук

Выкладываем нарезанные ножки грибов и лук парей в сковороду, добавляем подсолнечное масл

Немного обжариваем.



Готовим начинку

Смешиваем обжаренные грибы, лук, клюкву, нарезанную зелень.

Заправляем майонезом.

Хорошо перемешиваем.



Фаршируем грибы

В шляпку шампиньона накладываем начинку.

Сверху посыпаем тёртым сыром.



Запекаем в духовке

Выкладываем шампиньоны на противень и запекаем в духовке 25-30мин при температуре 160-18



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:19}