

Шампиньоны «По-царски»

Послан del_giocondo - 18/01/2011 17:04

Ингредиенты:

- шампиньоны
- палочки с мясом краба (не путать с «крабовыми палочками»!)
- сыр
- соевый соус
- консервированная кукуруза
- огурец

Способ приготовления:

1. Подготовить ингридиент
 2. Отделить шляпки шампиньонов от ножек
 3. Для начинки натереть сыр, мелко нарезать палочки с мясом краба
 4. Для начинки нарезать ножки шампиньонов и смешать с палочками
 5. Налить в грибные шляпки соевый соус
 6. Наполнить шляпки шампиньонов начинкой и присыпать натёртым сыром
 7. Поставить в горячую духовку на 25 минут
 8. Нарезать огурец и вместе с кукурузой и готовой закуской выложить на блюдо
-