

## Шампиньоны «По-царски»

Послан del\_giocondo - 18/01/2011 20:04

---

### Ингредиенты:

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

### Способ приготовления:

1. Подготовить ингредиент
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

=====