Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями

Сгенерирована: 3 December, 2025, 12:32

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 и кукурузой и готовой закуской выложить на блюдо
