Шампиньоны фаршированные Домики

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:27 - Последнее обновление 03.02.10 07:27





Ингредиенты

- Шампиньоны свежие-300гр
- Ананасы-100гр
- Сыр-50гр
- Лук -1 шт

- Майонез-100гр
- Время приготовления 40 мин



Готовим грибы

Разделяем ножки и шляпки шампиньонов.



Измельчаем грибы

Ножки грибов измельчаем в комбайне "от шефа"



Добавляем лук

В комбайн, с измельченными грибами добавляем лук,.

Закрываем крышку и измельчаем всё вместе 2 сек.



Обжариваем измельченные грибы и лук

Выкладываем измельченные ножки грибов и лук в сковороду.

Добавляем подсолнечное масло, немного обжариваем.

Подсолнечное масло я храню в компактусе для масла



Фаршируем грибы

В шляпки грибов кладём обжаренные грибы и лук



Добавляем майонез

На фаршированные грибы кладём кусочки ананаса.

Сверху добавляем немного майонеза



Запекаем в духовке

Посыпаем сыром, тёртым на мелкой тёрке.

Запекаем в духовке 25-30 мин при температуре 180 градусов до золотистого цвета.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:19}