



całość (10 porcji) 955 kcal
1 porcja 95,5 kcal

Pieczarki faszerowane szpinakiem i serem pleśniowym

Składniki:

10 pieczarek
400 g mrożonego szpinaku w liściach
150 g sera pleśniowego typu lazur
3 łyżki masła

Sposób przyrządzenia:

Szpinak przed rozpoczęciem przygotowania potrawy rozmrozić. Ser pleśniowy utrzeć widelcem na jednolitą masę. Rozmrożony szpinak dokładnie odcisnąć i wymieszać z pokruszonym serem. Pieczarki obierać i nafaszerować dokładnie serowo-szpinakową masą.

Dla każdej pieczarki przygotować kawałek folii aluminiowej wysmarowany masłem. Każdą pieczarkę z osobna zawinąć dokładnie w folię i od razu położyć na mocno rozgrzanym grillu na ok. 10 minut. Po tym czasie pieczarki wyłożyć z folii na talerz i od razu podawać.



POTRAWA
WEGETARIANSKA



POTRAWA
BEZ SOLI



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA
BEZ JAJEK



POTRAWA
BEZ DROZDZY