

Шампиньоны фаршированные сыром

Шампиньоны фаршированные сыром на самом деле всего лишь один из многочисленных вариантов. Возможно даже одновременное приготовление нескольких вариантов фаршировки. И да, мультиварка рулит ☐



#пицца #шампиньоны #сыр

Шампиньоны фаршированные сыром.

Ингредиенты:

Шампиньоны крупные – 500 граммов

Чеснок – 3 зубчика

Сыр – 200 граммов

Яйца – 2 штуки

Сухари панировочные – 2 столовые ложки

Вино белое сухое – 50 граммов

Соль, перец, сушёные травы – по вкусу

Масло подсолнечное – 3 столовые ложки



Шампиньоны фаршированные сыром. Приготовление:

Шампиньоны помыть и отделить ножку от шляпки.

Чеснок мелко нарезать и обжарить на подсолнечном масле. Ножки мелко нарезать и добавить к чесноку, слегка обжарить вместе. Полностью охладить.

Сыр (лучше выбрать какой-нибудь “ароматный” или солёный) натереть на тёрке, добавить остывшие ножки шампиньонов, панировочные сухари и специи, перемешать

Добавить яйца, 30 граммов вина, снова перемешать.

Наполнить сырной массой шляпки шампиньонов с горкой.

Форму смазать подсолнечным маслом. Выложить на неё нафаршированные шампиньоны. Каждый гриб полить вином – по половине чайной ложки. (Вино лучше брать не столовое, а с ярко выраженными нотками аромата и вкуса. Градус исчезнет, а аромат останется).

Запекать в духовке при 180 градусах Цельсия 40 минут. Мы готовили в мультиварке в режиме “Выпечка” 50 минут.

Рецепт найден [здесь](#).



[Фаршированные шампиньоны, запечённые в мультиварке](#). Суровая статистика показывает, что самые популярные заметки на этом сайте – кулинарные. Попытаюсь рассказать о том, что сегодня готовим на обед. Сегодня у нас в гостях Ленина мама и мы фаршируем шляпки шампиньонов для неё и себя. (Мама Таня не ест мяса)

[Фаршированные помидоры](#). О-бо-жаю. Всяческие фарширования и рулетики. Фаршированные помидоры в этом исполнении меня покорили. Очень-но рекомендую. Важно чтобы помидоры были ароматные и сыр с ярко выраженным вкусом.

[Соба с шампиньонами и морковью](#). Кулинария искусство, а не наука. Посему встречаются в ней произведения вычурные и сложные, которые соседствуют с рецептами простыми и питательными. Такими как сегодняшний...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).