Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Запеченые грибы с сыром

1 июня 2012 18:09 · https://open-cook.ru/recipes/zapechenye-griby-s-syrom



Недавно мы были на мастер-классе по итальянской кухне. Одним из блюд, которые мы там готовили,были фаршированные шампиньоны с 4-мя сырами. Один человек попросил меня адаптировать его, чтобы можно было обойтись без голубого сыра и Филадельфии, которые так нелегко достать в обычном магазине. Вот и держите, дорогой товарищ, то что обещала.

Делала я на 2 порции:

- 200 гр шампиньонов (у нас их было 9 штук)
- 50 гр лука (половина средней луковицы)

- 100 гр сыра (берете любой сыр, какой хотите, но хорошим будет сочетание по 50 гр твердого сыра и мягкого – например, Российский сыр)
- соль, перец
- чуть-чуть растительного масла
- 1 ст.л. сливочного масла.

Грибы хорошенько промываем:



Маленьким ножом аккуратно обрезаем края и вынимаем вместе с ножкой:



Чайной ложечкой нежно вычищаем, если гриб порвется, ничего страшного, вы же не в ресторане:



На выходе получаем вот такие красивые грибы:



Ножки и то, что мы вычистили из шляпок складываем в миску:



И измельчаем:



Мелко нарезаем лук:



Измельченные грибы и лук обжариваем на сливочном масле до готовности, солим и перчим.

Сыр натираем на мелкой терке и смешиваем с обжаренными грибами:





Заполняем этой массой грибные шляпки, выкладываем их на противень, смазанный маслом или застеленный пекарской бумагой:



Ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут, в итоге получаем вот такую красоту:



Грибочки получаются хрустящими снаружи и нежными внутри:



Приятного аппетита!




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 4

Гость # 07:59 30.11.2012

А я иногда делаю начинку с мясным смешанным фаршем и сверху тертый сыр.

Анна Нечаева # 18:03 30.11.2012

Спасибо за идею, надо будет попробовать :) С фаршем моему мужу-мясоеду должно понравится))

саита # 17:30 4.03.2016

Анютик,хочу завтра попробовать шампиньоны по твоему рецепту, но хочу добавить в фарш еще помидорчики,как думаешь можно?

> **Анна Нечаева** # 17:39 4.03.2016
>
> Думаю, можно и помидоры добавить. Почему бы и нет. Главное, слить жидкость с них.