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

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

Шампиньоны, запеченные с тремя сырами

5 июля 2014 12:27 · https://open-cook.ru/recipes/shampinony-zapechennye-s-tremya-syrami



Шампиньоны и сыр. Разве не чудесное сочетание?
Эти грибы, конечно, прекрасны в любом виде, но если запечь их с несколькими видами сыра, получите очень вкусную закуску, которая прекрасна как в теплом, так и в холодном виде.

Нам понравилось использовать сыр “Приматор”, “Бри” и “Роял Блу”, но это мое предпочтение. На самом деле, можно взять любые сыры, которые любите и сочетать их по вашему вкусу.

На 3 порции:

- 6 больших шампиньонов (или заменить на дугой размер)
- 1 маленькая луковица (мне нравится использовать в этом рецепте лук шалот, но это на любителя, да и найти шалот не так просто)
- 50 гр сыра “Приматор”
- 50 гр сыра “Бри”
- 50 гр сыра “Роял Блу”
- чуть-чуть зелени (укроп, петрушка или что-то другое, на ваш вкус)
- соль, перец по вкусу
- 1 ч.л. сливочного масла или оливкового (по желанию)

Небольшие шампиньоны я не чищу изнутри, только крупные, но это на ваше усмотрение. Некоторые, на сколько я знаю, совсем не их не чистят, но если уж вы решились, то лучше сделать это чайной ложечкой.



Грибные ножки измельчаем.



Лук тоже нарезаем мелко. Лук и измельченные грибы обжарить на масле до мягкости.



Приготовить сыр.



Смешать жареные лук и грибы и натертый на терке “Приматор” и остальные сыры. Здесь фишка в том, что мягкие сыры “Бри” и “Роял Блу” не нуждаются в измельчении. Добавить измельченную зелень, соль и перец.



Разложить эту начинку по шляпкам шампиньонов. Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 15-20.



Готовые грибы можно тут же подавать или оставить до нужного времени. А если намечается встреча с друзьями или вечеринка, то можно выложить их на блюдо.



Если вы будете подавать их гостям, то можно подготовить их заранее, а в духовку отправить накануне или когда гости придут.



Приятного аппетита!