



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
[open-cook.ru](http://open-cook.ru)

[open-cook.ru](http://open-cook.ru) » Закуски » Шампиньоны запеченные с колбасой

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](http://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](http://vk.com/opencook)

## Шампиньоны запеченные с колбасой

14 июля 2014 17:10 · <https://open-cook.ru/recipes/shampinony-zapechennyye-s-kolbasoj>



[open-cook.ru](http://open-cook.ru) Открытая кухня Анны Нечаевой

Ловите еще один рецепт вкусной закуски из шампиньонов. На этот раз я запекала их с докторской колбасой и сыром. Получилось, кстати, вкусно, причем как в горячем, так и в холодном виде. Готовится проще некуда и быстро. Прекрасно подходит и для семейной трапезы, и для дружеской вечеринки.

### На 3 порции:

- 6 больших шампиньонов
- 100 гр сыра "Гауда", ну или "Российский"
- 100 гр докторской колбасы
- 1 маленькая луковичка или 1/4 средней луковицы

- 2 ветки укропа или петрушки для грибов и немножко для украшения
- соль, черный перец по вкусу
- 1 ч.л. растительного масла

Вынуть ножки у грибов, измельчить их и лук. Обжарить их на масле до мягкости.

Колбасу нарезать маленькими кубиками. Сыр нарезать на крупной терке или нарезать мелкими кубиками. .



Зелень тоже измельчить. Смешать все это в миске



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Шампиньоны начинить получившейся массой и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 15-20.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

На каждый гриб выложить листик зелени.



Можно сразу подавать, а можно выложить на блюдо и отложить до прихода гостей.



Приятного аппетита!

## Комментарии: 2



Гость # 17:50 2.07.2016

Спасибище огромное



Гость # 06:47 5.05.2019

Спасибо).. сейчас приготовлю!