

Ciuperci umplute

Ciuperci umplute



Ingrediente :

10-15 ciuperci Champignon proaspete mai mari, 1 ceapa potrivita, frunze de patrunjel proaspete, concentrat pentru supa de legume, sare, piper

Preparare :

Se spala ciupercile si se rup coditele. Palarioarele curatate se pun la copt pe gratarul de carne. Intr-o tigaie de teflon se pune ceapa la dinstuit in putin ulei, se adauga coditele tocate marunt, sare, piper si concentrat pentru supa, dupa gust. Cand e aproape gata, se adauga frunzele de patrunjel tocate. Se umplu palarioarele, cind sint coapte, cu aceasta compozitie.