

# Ciuperci umplute cu creveti

## Ciuperci umplute cu creveti

### Ingrediente :

cam 400 g ciuperci cu palarie mare, 1/2 pahar parmezan ras, 1/2 pahar pesmet, 1/4 pahar maioneza de casa, o ceapa mica, un pumn de creveti mici, maghiran, marar, patrunjel, usturoi dupa gust

### Preparare :

Se curata ciupercile si se desprind cu grija cozile (se pot folosi chiar si Champignon). Cozile se toaca marunt, impreuna cu ceapa. Se incing 2 linguri de unt si se prajesc cozile, ceapa, usturoiul tocat fin. Se adauga verdeata tocata fin si se potriveste de sare si piper. Se taie marunt crevetii. Se ia de pe foc compozitia si se adauga crevetii. Se lasa sa se raceasca citeva minute si se adauga maioneza, apoi pesmetul si la final parmezanul (daca nu aveti parmezan, e bun si cascavalul ras). Se umplu palariile de ciuperci nu chiar pina sus si se dau la cuptorul preincalzit la 190 grade Celsius, pe cel mai de jos raft, 25-30 de minute, pina cind se rumeneste compozitia. Sfat suplimentar: puneti hirtie de copt pe tava, pentru suncul lasat de ciuperci.