

Ciuperci umplute cu carne de pui

Ciuperci umplute cu carne de pui

Ingrediente :

12 ciuperci Champignon mari; 2 pulpe de pui; 1 morcov; 1 ceapa; sare, piper, ulei, frunze de salata pentru decor

Preparare :

Cureti ciupercile, le tai piciorusele si oparesti palariile in apa cu sare. Tai marunt piciorusele, toci ceapa si dai pe razatoare morcovul curatat, apoi le calesti pe toate in ulei. Adugi carnea dezosata si taiata marunt, potrivesti de sare si piper, mai lasi putin la foc si dai totul deoparte. Umplii palariile oparite ale ciupercilor cu aceasta compozitie, le asezi intr-o tava cu putin ulei si apa si le dai la cuptor pentru 35- 40 de minute. Cand sunt gata le asezi pe un platou cu salata verde si le aduci la masa.