

Ciuperci umplute cu brinza

Ciuperci umplute cu brinza

Ingrediente :

700 g ciuperci, 50 g unt, brinza, sare, marar

Preparare :

Se curata si se spala ciupercile mai mari. Se freaca bine intr-un castron brinza (de vaci sau de oi) cu marar tocat marunt si sare. Se umplu ciupercile, se pune deasupra cite un virf de cutit de unt, se pun intr-o tava si se dau la cuptor sa se rumeneasca. Pofta buna.