



Полнети печурки

Полнетите печурки најчесто се познати како предјадење или мезе, но дали некогаш сте ги подготвувале сами? Навистина е многу лесно. Еве го и рецептот.



Состојки:

- 8 големи свежи печурки
- 5 супени лажици лебни трошки
- 3 супени лажици исечкан магдонос
- 3 супени лажици рендан кашкавал или пармезан
- 1 супена лажица кисела павлака
- Ќе ви треба и маслиново масло.

Чекор 1

Земете ги свежите печурки и со мал остар нож отстранете го делот кај дршката, но внимавајте да не направите дупка на надворешниот дел од печурката - откако ќе ги отстраните дршките од сите печурки, внатре намачкајте ги со маслиново масло.

Чекор 2

Исечкајте го магдоносот и измешајте го со лебните трошки и кашкавалот или пармезанот.

Доколку се одлучите за пармезан, запомнете дека тој е многу солен!

Чекор 3

Со раце притиснете го убаво полнењето внатре во печурките, потоа ставете ги во рерна и печете 25 минути на 160 степени.

Чекор 4

Печурките ги послужуваме со прелив од кисела павлака и чинијата ја попрскуваме со исечкан магдонос.

Совет

Можеби забележавте дека за овој рецепт не употребивме лук, меѓутоа, доколку сакате, може да додадете рендан свеж лук или лук во прав.

Полнетите печурки се одлично предјадење кога имате гости на вечера!



Користени производи:



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk