



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

## DANIE BUDOWLANCA

Składniki na farsz:

- 500 g mięsa mielonego
- 1 jajko
- 1 cebula (mała)
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz



Pozostałe składniki:

- 30 dkg sera żółtego startego
- 6-8 kapeluszy pieczarek grillowych
- kilka ugotowanych ziemniaków
- olej do smarowania (2-3 łyżki)

Wykonanie:

1. Przygotowanie farszu z mięsa. Do mielonego dodać jajko, cebulę i czosnek. Wszystko dobrze wymieszać.
2. Blachę posmarować olejem, ułożyć pieczarki grillowe. Do kapeluszy nałożyć farsz i piec w piekarniku o temperaturze 180 stopni przez 30 minut.
3. Po tym czasie nałożyć na kapelusze starty żółty ser a obok pokrojone ziemniaki. Taką blaszkę włożyć jeszcze na 15 minut do piekarnika.

Smacznego!

Zapraszam na tutorial na blogu <https://danka.edu.pl>