

PIECZARKOWA

Wpisany przez Dana

wtorek, 04 września 2007 21:31 - Poprawiony wtorek, 04 września 2007 21:40

300 g pieczarek, 3 jajka ugotowane na twardo, 100-150 g sera żółtego, pęczek grubego szczypioru, 2 łyżki majonezu "Light", 1 łyżka chudej śmietany, odrobina oliwy z oliwek.

Oczyszczone pieczarki pokroić w kostkę, wrzucić na patelnię z rozgrzaną odrobiną masła, posolić. Podsmażyć tylko tyle, aby zmiękły. Powstały sok odlać, pieczarki przełożyć do miski. Ser i jajka pokroić w kostkę, dodać pokrojony szczypior, wymieszać z majonezem, śmietaną, oliwą. Doprawić solą oraz czosnkiem albo ulubionymi ziołami.

wg [Doroty Gwizdek](#) - przepis z sieci