Potrzebne są przede wszystkim duże pieczarki. Ja kupiłam takie, że 6 (słownie: sześć) sztuk ważyło prawie 80 dkg. Tylko trzy zmieściły mi się w foremce do zapiekania :-), ale wystarczyły na dwie osoby. Obrywamy grzybkom ogonki, zostawiamy kapelusze. Myjemy je, osuszamy na ściereczce, układamy w natłuszczonej foremce i przystępujemy do rzeczy najważniejszej, a mianowicie **FARSZ** (ilość na te 3 sztuki) 1 dużą cebulę pokrojoną w kostkę podsmażamy na oleju do stanu zeszklenia 15 dkg drobno pokrojonych boczniaków + pokrojone ogonki z pieczarek dorzucamy do cebuli i smażymy jeszcze kilka minut, mieszając W miseczce łączymy 2 duże łychy gęstej śmietany z 2 jajkami, dużą ilością siekanej zielonej pietruszki, solą, grubo zmielonym czarnym pieprzem (sporo), słodką mieloną papryka i szczyptą curry. Do masy śmietanowej dodajemy ostygnięte tymczasem boczniaki, 2-3 plastry mozarelli pokrojone w kostkę i tyle tartej bułki, żeby powstała gęsta, nie lejąca się masa. W każdy pieczarkowy kapelusz nakładamy łyżeczką tyle masy, żeby powstał kopczyk i posypujemy go z wierzchu odrobiną tartej bułki. Wstawiamy do piekarnika na ok. 35 min, wyjmujemy, na każdym kopczyku układamy plasterek mozarelli i pieczemy jeszcze 5 min. Ponieważ nie byłam bardzo głodna, to został mi kawałek pieczarki na drugi dzień. Był zwarty, znaczy trzymał się kupy, i pokrojony na plasterki był bardzo smaczny na zimno z chlebem i odrobiną majonezu. Mam nadzieję, że ktoś spróbuje i też będzie mu smakowało :-) Pozdrowienia

ISIA - przepis z sieci