

Ciuperci umplute cu carne

Ingrediente

*4 ciuperci mari
200-300 gr carne tocata de vaca(pui)
1 ou
sos de rosii
patrunjel
oregan
parmezan (sau cascaval ras)
usturoi
ulei de masline(floarea-soarelui)
sare
piper*

Preparare

Se curata ciupercile, se spala bine , se scobesc putin daca sunt mai groase, se separa piciorul si se taie impreuna totul marunt. Se pune intr-un castron impreuna cu carnea tocata, patrunjelul si usturoiul tocat , oul, sare si piper (daca dorim). Cu aceasta compozitie se umplu ciupercile, se pune o lingurita sos de rosii deasupra , se presara parmezan sau cascaval , se presara oregan si patrunjel, se pune o lingura de ulei pe fiecare ciuperca si se dau la cuptorul incalzit bine. In 20-30 minute sunt deja gata