

Ciuperci umplute cu soia

Ingrediente

*½ kg ciuperci
50 g margarina
1 punga soia granule
1-2 cepe
2 rosii
1 lingura paste de tomate
2 ardei grasi
1 lingura patrunjel
sare
piper
masline fara samburi pentru ornat*

Preparare

Speli ciupercile bine si le tai coditele. Le asezi intr-o tava unsa cu margarina. In fiecare ciupercuta pui cate un pic de margarina. Separate tai ceapa, rosiile, ardeii si patrunjelul tocat fin. Amesteci granulele de soia, fierte in prealabil si pasta de tomate. Condimentezi cu sare si piper, dupa care umpli ciupercile. Peste fiecare ciuperca asezi cate o maslina si le dai la cuptor.