

Ciuperci a la grec

Ingrediente

*1/2 kg ciuperci
1 lamaie
verdeata tocata
1 ou
unt
sare
piper macinat*

Preparare

Se curata ciupercile de partea care a stat in pamant si se spala in mai multe ape dupa ce s-au separat de codite. Cozile de ciuperci se spala, se toaca marunt, se amesteca galbenusul de ou crud, se sareaza si se pipereaza dupa gust, se pune verdeata tocata si se umplu ciupercile cu acest amestec.

Ciupercile umplute se aseaza la rand pe o tava mare, unsa cu o lingura de unt, se stoarce deasupra fiecarei ciuperci zeama de lamaie si se introduce tava in cuptorul cald. Se lasa o jumatate de ora la foc potrivit, apoi se scot si se servesc calde.