



ВЕГЕТАРИАНСКИ ПЪЛНЕНИ ГЪБИ

СЪСТАВКИ

- 40 бели гъби
- 1 червена камба
- 40 гр. печена червена камба, нарязана
- ½ средна глава лук
- 3 бр. зелен лук
- 1 ч.л. риган
- 6 с.л. галета
- 4 с.л. настъргано сирене пармезан
- 30 гр. пресен магданоз
- 2 с.л. зехтин
- ½ с.л. сол или на вкус
- ½ с.л. счукан черен пипер или на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Почистете гъбите и отстранете дръжките.
2. Накълцайте половината дръжки на гъбите на много малки парченца и изхвърлете останалата част. Накълцайте лука, зеления лук, червената камба, печената камба и магданоза.
3. Загрейте зехтина в 10-инчовия незалепващ тиган iCook. Добавете дръжките на гъбите, червената камба, печената камба, зеления лук и сухия лук в тигана и задушете. Гответе 5 минути до омекване на камбите и лука, след което добавете ригана, солта и черния пипер.
4. Избършете тигана с кухненска хартия и след това поставете вътре гъбите, със страната на дръжката нагоре, и ги напълнете щедро с пълнежа.
5. Поставете ги на котлона на слаб огън и покрийте с капака.
6. Дръжте на огъня 15 минути или докато гъбите се сготвят добре.