

Ciuperci gratinate cu cascaval



O alta propunere „cu ciuperci” ar fi aceasta gustarica delicioasa, pe care o puteti repede prepara si cu care puteti foarte usor starni exclamatii admirative ☐

Ingrediente:

- 300 iutari sau champignon
- 200 g. ciuperci pleurotus
- 150 g. ceapa
- 2, 3 linguri ulei
- 75 ml. supa de pui/legume
- 120 g. smantana
- sare, piper
- 250 g. paine de seara sau simpla, feliata
- 100 g. unt cu verdeata sau simplu
- 150 g. cascaval afumat sau simplu
- patrunjel verde tocat

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 200 grade C. Curatati si spalati ciupercile:



Taiati-le felii daca sint prea mari sau bucati:



Curatati ceapa si taiati-o solzisorii. Caliti-o in ulei:



Adaugati ciupercile si prajiti-le pentru cca. 8-10 minute:



Adaugati smantana si supa si lasati sa fiarba 2-3 minute:



Condimentati cu sare si piper, apoi lasati sa se raceasca:



Pregatiti feliile de paine:



Prajiti, pe rand, feliile de paine la toast:



Ungeti fiecare felie cu unt (pe ambele parti)



Taiati painea cubulete:



Asezati-le intr-o forma de sufleu unsa cu unt:



Presarati jumătate din cascavalul dat pe razatoare:



...si ciupercile calite:



Presarati restul de cascaval:



Puneti la cuptor cca. 10-12 minute:



...sau pana cand cascavalul se topeste si sufleul se rumeneste frumos:



Dupa ce scoateti tava, presarati patrunjel tocat (eu nu l-am mai pus fiindca Bogdi nu „tolereaza” prea bine verdeturile :D)



Se mai poate adauga o minuscule-extra portie de smantana, direct in farfurie □ ...daca nu va sint pe plac mancarurile crocante :))

P.S. Folositi o tava mai mare decat a mea, pentru ca bucatile de paine sa poata fi „scaldate”-n voie in cascaval si ciuperci rumenite ☐

P.P.S. Puteti folosi numai ciuperci champignon, daca nu gasiti, ca mine, iutari sau pleurotus.