

Ciuperci la microunde



Nu va puteti imagina cat de gustoase sunt aceste ciuperci la microunde!!! Eu le-am facut de post, cu margarina (si, acum recent, cu ulei) dar se pot face si cu unt. Sunt absolut delicioase! Le puteti face si la cuptor, daca vreti, dar ideea este ca in felul asta se fac foooarte rapid. In nici 10 minute au fost gata ☐

Aici: **ciuperci umplute cu oua de prepelita**, aveti o alta varianta delicioasa, pe care, de asemenea, o puteti face ori la microunde, ori la cuptor.

Ingrediente:

- ciuperci champignon mici sau medii
- unt/margarina/ulei
- sare si piper, dupa gust
- usturoi tocat sau praf de usturoi
- marar tocat



Mod de preparare:

Curatati ciupercile de impuritati (daca sunt murdare, se spala rapid, sub jet de apa).

Ungeti usor forma (le puteti pune si intr-o simpla farfurie) cu unt sau ulei, ori margarina daca tineti post.

Umpleti interiorul ciupercutelor cu putin unt sau picurati putin ulei in fiecare „palarioara”; adaugati usturoi macinat, uniform, in mijlocul lor, si in tava.



Ciupercutele se tin cca. 10 minute la microunde (la 800 W). Se presara cu marar proaspat tocat si se savureaza!



Delicioase!!!!!!



Pozele vechi □





