

Pieczarki porto bello z żurawiną, koperkiem i serem halloumi

Pyszna przystawka

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Pieczarki porto bello, 2 szt.
- Konfitura z żurawiny, 2 łyżki
- Serek halloumi, 100 g
- Świeży koperk, 2 gałązki
- Sól, pieprz
-



Wykonanie:

Pieczarki opłucz pod bieżącą wodą, usuń ogonki i oprószyć je solą i pieprzem. Serek halloumi pokruszyć i podzielić równo między obie pieczarki. Na każdą pieczarkę nałożyć po łyżce konfitury z żurawiny. Wierzch pieczarek posyp posiekaną natką koperku. Pieczarki owinąć kawałkiem folii aluminiowej i umieścić w naczyniu wolnowaru Crock-Pot. Wierzch naczynia przykryć pokrywką. Zapiekać pieczarki przez 1,5 godziny na funkcji high.

Przepis Darka Kuźniaka