

Faszerowane pieczarki prażonym kuskusem



Składniki

150 g - kaszy kuskus
7 szt. - największych
białych pieczarek
1 szt. - duża biała cebula
2 łyżeczka - kapary
2 łyżka - posiekanego
szczypiorku
50 ml - oleju rzepakowego
pieprz czarny świeżo
mielony do smaku
sól do smaku
10 g - sera camembert

Opis wykonania

Kuskus uprażony, z cebulką, pieczarkami, jajkami i przyprawami połączony, pieczarkowe kapelusze wypełnione i w piekarniku upieczone.

Kuskus wysypujemy na blachę i prażymy na złoty kolor w piekarniku rozgrzanym do 200°C. Przesypujemy do miski i zalewamy gorącą wodą 2 mm powyżej powierzchni kaszki, odstawiamy. Pieczarki oczyszczamy ze skórki, odcinamy nóżki i wydrążamy kapelusze za pomocą łyżeczki do arbuza (kapelusze odkładamy). Nóżki i wydrążoną część pieczarek kroimy w drobne kawałeczki. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na niewielkiej ilości oleju, dodajemy pokrojone pieczarki i całość smażymy. Dodajemy kapary i doprawiamy pieprzem, solą i odstawiamy do przestygnięcia. Kuskus dodajemy do podsmażonej cebulki z pieczarkami, dodajemy roztrzepane jajko, szczypiorek i całość mieszamy. Kapelusze pieczarek wypełniamy farszem z kuskusu i układamy je na wysmarowanej olejem formie porcelanowej lub szklanej do pieczenia. Wierzch posypujemy startym serem camembert. Pieczarki pieczemy ok. 20 min w 200°C