




Фаршированные шампиньоны

Румяные грибные шляпки с начинкой из сыра, лука и сливочного сыра — простая и ароматная закуска.

 20 мин

Ингредиенты

Крупные шампиньоны — 8 шт

Красный лук — 1/2 шт

Сыр чеддер (любой твердый) — 230 г

Сливочный сыр (мягкий) — 120 г

Майонез — 2 ст.л.

Сваренное вкрутую яйцо — 1 шт

Топленое сливочное масло — 1 ст.л.

Спрей из оливкового масла — по вкусу

Свежий базилик — по вкусу

Сухой базилик — 1 ч.л.

Чеснок — 1 зубчик

Соль, молотый черный перец — 1 ст.л.

Приготовление

1. Промойте шляпки грибов, удалите ножки и при необходимости — плёнку. Обсушите бумажным полотенцем.
2. Мелко нарежьте варёное яйцо и отложите в миску.
3. Нарежьте красный лук и ножки грибов. Обжарьте их на сковороде с топлёным сливочным маслом 5 минут до мягкости. Посолите и дайте немного остыть.
4. В миске соедините обжаренные грибы с луком, сливочный сыр, майонез, сухой базилик и яйцо. Перемешайте до однородности.
5. Натрите сыр. Две трети добавьте в начинку, остальное оставьте для посыпки.
6. Выложите грибы шляпками вниз на пергамент, сбрызните маслом и запекайте 10 минут при 200 °С на программе «Выпечка».
7. Остудите грибы, наполните начинкой. Добавьте в каждый немного измельчённого чеснока и посыпьте частью отложенного сыра.
8. Верните в аэрогриль и готовьте 5 минут при 180 °С, чтобы сыр расплавился.
9. Сверху посыпьте рубленым базиликом и оставшимся сыром. Запекайте ещё 5 минут при 180 °С до румяной корочки.