



Täytetyt herkkusienet

Aineet: Isoja herkkusieniä
Fetajuustoa
Oliiviöljyä
valkosipulia
paahdettuja leipäkuutioita
rosmariinia, basilikaa ja oreganoa

Valmistus: Poista sienien kannat ja pese hiekka ja multa sienistä. Murskaa feta, lisää joukkoon mausteet. Sekoita joukkoon oliiviöljyä, kunnes massa on sopivaa. Lisää leipäkuutiot. Täytä sienet ja laita sienen kanta takaisin paikalleen. paista 180 asteisessa uunissa kunnes ovat kypsiä. tarjoile kuumina.

www.superkokki.com