Добавил(а) Оля
08.12.20 09:21 -

Пельмени с грибным соусом Если вы очень любите пельмени, то этот рецепт для Вас. Приятного апп

Продукты

- Пельмени - 800 гр, шампиньоны - 400 гр., лук - 1 шт., сливки - 150 мл., сыр - 100 гр., свежая

Грибы и лук нарезаем. Обжариваем до золотистого цвета.

Добавляем сливки, солим, перчим, нагреваем, снимаем с огня.

Пельмени отвариваем с подсоленной воде до готовности.

Выкладываем пельмени к грибам, добавляем рубленную зелень, сыр, натёртый на тёрке.

Запекаем в разогретой до 200 градусов духовке 10 минут.

Добавил(а) Оля
08.12.20 09:21 -

Приятного аппетита!!!