

Fylltir sveppir

Hráefni

Sveppir (fer eftir stærð)	
4 sneiðar	beikon
1 stk	laukur, saxaður
2 msk	paprika, smátt söxuð
1 tsk	salt
	pipar
100 gr	rjómaostur
50 gr	gráðostur (má sleppa)
½ bolli	brauðmysla
1 msk	smjör
1 msk	steinselja, söxuð

Aðferð

- Skolið sveppina og þerrið þá. Takið stilkana úr og saxið stilkana smátt. Raðið sveppunum á bakka
- Hitið saman lauk, beikon, papriku, saxaða sveppastilka, salt og pipar. Látið krauma þar til meyr
- Hrærið saman rjómaosti og beikonblöndu
- Setjið fyllinguna varlega í sveppahattana og þrýstið laust á
- Bræðið smjórið og blandið brauðmyslu og steinselju saman við
- Þrýstið fyllingunni í sveppunum lauslega í brauðmyslnuna
- Grillið sveppina eða bakið í ofni í um 15 mín. við 200°C