

Жаркое из грибов

1 кг грибов, 100 г сыра, 2 пучка зеленого лука, 2 луковицы, немного масла, соль, перец – по вкусу.

Очищенные грибы порезать на кусочки. Зеленый лук почистить и порезать кольцами. Луковицы нарезать кубиками.

«Цептер»-сковороду разогреть для жаренья. Поджарить лук и грибы. В конце добавить слегка обжаренный зеленый лук. Приправить солью и перцем. Сверху положить сыр и оставить его расплавляться.

Готовое блюдо посыпать зеленым луком.