LINDA BEN

Ostafylltir ofnbakaðir sveppir



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Ostafylltir ofnbakaðir sveppir er æðislegt meðlæti með öðrum mat, þeir eru svo góðir.
Margir kannast við það að fylla sveppi með osti og grilla en færri sem gera þennan rétt yfir vetrarmánuðina. Það er alls ekki verra að baka þá inn í ofni og ekkert í þeirri fyrirstöðu að smella í þetta meðlæti hvenær sem er.
Ég mæli með að setja nóg af kryddosti en það gefur svo gott bragð og setja svo vel af rifnum osti yfir, sem gerir þá einstaklega djúsí.

Ostafylltir ofnbakaðir sveppir

- 250 g sveppir
- Ólífu olía
- 100 g kryddostur með papriku og beikon frá Örnu mjólkurvörur
- 100 g rifinn mozzarella með pipar kryddosti
- Fersk steinselja (má sleppa)

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, undir og yfir.
2. Fjarlægið stilkana úr sveppunum.
3. Skerið kryddostinn í bita, u.þ.b. 1×1 bita eða jafn stóra og holurnar í sveppunum.
4. Setjið ólífu olíu í botninn á eldföstu móti og raðið sveppunum í mótið.
5. Setjið vel af rifinum osti yfir hvern svepp og bakið í u.þ.b. 20 mín eða þar til osturinn er byrjaður að verða gullin brúnn. Fallegt að setja ferska steinselju með.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar, Linda Ben

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.