

Pievagybių kepuriukai su triušienos ir sūrio įdaru



Gaminimas

1. **Smulkintą triušieną** apkepinkite keptuvėje sušlakeliu aliejaus, pagardinkite prieskoniais, druska.
2. Į apkepintą **triušieną** įdėkite tarkuoto mocarela sūrio ir viską gerai išmaišykite.
3. Pievagrybių kepurėles (be kotelių ir išvalytas) pagardinkite druska, pipirais ir į jas sudėkite paruoštą triušenos įdarą.
4. Ant įdaro uždėkite majonezo ir uždenkite kita pievagrybio "*kepurėle*".
5. Paruoštus kepuriukus sudėkite į kepimo indą išklotą kepimo popieriumi ir kepkite 200 C įkaitintoje orkaitėje apie 15 - 18 min.

Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Gamink su Audrone](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
18-20 vnt.	didesnių pievagrybių
50 g	tarkuoto mocarelos sūrio
žiupsnelis	pipirų, druskos, prieskoninių žolelių
2 vnt.	svogūnų
5 v.š.	majonezo