

Фаршированные грибы в беконе



На 100 грамм:
Калорийность: **112,77 ккал.**
Белки: **4,71 г.**
Жиры: **8,63 г.**
Углеводы: **3,93 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/farshirovannye-griby-v-bekone/>

Ингредиенты:

- полоски бекона — 12 шт
- грибы портобелло — 12 шт
- лук — 1/2 шт
- масло сливочное — 2 ст. л
- сливочный сыр "филадельфия" — 100 г
- соль, перец — по вкусу
- соус соевый — 1/2 стак
- сыр чеддер (натертый на терку) — 1/4 стак
- чеснок — 2 зубчика

Приготовление:

В сковороде растопите сливочное масло и пассируйте в нем лук до золотистого оттенка. Затем добавьте чеснок и готовьте еще минуту.

Помойте грибы и отделите ножки от шляпок.

Для начинки смешайте сыры. Посолите их и поперчите.

К этому времени лук уже будет золотистым.

Смешайте его с сырной начинкой.

Наполните шляпки грибов.

Порежьте бекон на узкие полоски и оберните ими грибы. Зафиксируйте зубочистками или шпажками.

Готовьте на гриле или в хорошо разогретой духовке до готовности бекона. Этот показатель — сугубо на ваше усмотрение. В процессе готовки можно поливать грибы соевым соусом.