

# Грибочки с запеченным сыром



На 100 грамм:  
Калорийность: **99,12 ккал.**  
Белки: **5,38 г.**  
Жиры: **7,61 г.**  
Углеводы: **1,31 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/gribochki-s-zapechennym-syrom/>

## Ингредиенты:

- сливочное масло — 40 г
- лук репчатый — 1 шт
- вино красное сухое — 50 мл
- говяжий бульон — 0,5 ст
- шампиньоны — 500 г
- сыр твердый — 100 г

## Приготовление:

Растопите масло в небольшой кастрюле.

Нарежьте лук крупными полукольцами и обжаривайте в сливочном масле на умеренном огне, пока лук не станет мягким.

Добавьте вино и бульон и тушите до полного испарения жидкости.

Срежьте ножку у шампиньонов и вырежьте сердцевину.

Обжарьте шляпки грибов до золотистой корочки.

В серединку выложите немного тушеного лука и посолите по вкусу.

Натрите кусочек сыра на средней терке (понадобится для начинки).

Выложите тертый сыр и запекайте в духовке при температуре 170С около 8 минут. Грибы переложите на бумажное полотенце для того, чтобы весь лишний жир стек.