

## ІНГРЕДІЄНТИ

- Печериці великі – 700 г
- Шпинат свіжий – 3 пучки
- Вершкове масло – 2 ст. ложки
- Олія – 2 ст. ложки
- Часник – 4 зубчики
- Сіль, перець – до смаку
- Моцарела – 200 г
- Твердий сир – 200 г
- Біле сухе вино – 1 склянка
- Вода – 1 склянка

## ПРИГОТУВАННЯ:

1. Свіжий шпинат ретельно помийте і дрібно поріжте. На розігрітій олії стушкуйте кілька хвилин шпинат під накривкою і кілька хвилин відкритим, щоб випарувалася значна частина рідини.
2. Підготуйте печериці: помийте, очистіть. Ніжки грибів поріжте смужками та посмажте на розігрітому на пательні шматочку вершкового масла. Смажте, помішуючи, щоб випарувалася більша частина рідини. Тим часом посічіть часник, змішайте з вершковим маслом, а тоді зі шпинатом та охололими ніжками грибів. Заправте сіллю та перцем до смаку.
3. Наповніть помиті й обсушені капелюшки печериць підготовленою масою. Маленький шматочок моцарелли вкладіть у середину кожного капелюшка та посипте зверху тертим твердим сиром. Форму з фаршированими капелюшками поставте до холодильника щонайменше на 1 годину, накривши фольгою. Духовку розігрійте до 150 градусів. У посуд із капелюшками додайте по склянці води та сухого білого вина. Запікайте півгодини. Гриби будуть готовими, проте залишаться твердими.

**Порада:** При покупці печериць не соромитись понюхати продукти в присутності продавця та інших відвідувачів магазину. Запам'ятайте, що грибами пахнуть тільки свіжі шампінйони. Вибираючи печериці, обов'язково помацайте їх рукою. Якісними можуть бути тільки пружні гриби. Обирайте якісне!