**Pieczarki z kozim serem na grilla**

**Składniki:**

5 dużych pieczarek

70g sera koziego twarogowego

100g papryki świeżej

starty ząbek czosnku

bazylia

pieprz

**Sposób wykonania:**

Pieczarki umyć, odkroić ich trzon od kapelusza. Trzonek posiekać.

Ser kozi kroimy w drobne kostki i mieszamy z pokrojonymi trzonkami, odrobiną czosnku i przyprawiamy bazylią i pieprzem.

Wypełniamy masą pieczarki. Grillujemy ok 10 minut

**Pieczarki nadziewane serem mozzarella i suszonymi pomidorami**

**Składniki:**

½ kg dużych pieczarek

kilka łyżek oliwy z oliwek

2 starte ząbki czosnku

100g suszonych pomidorów

100g pesto bazyliowego

sól,

pieprz

3 kulki sera mozarella

**Sposób wykonania:**

Pieczarki myjemy, a następnie odcinamy ich nóżki, zostawiając tylko same kapelusze.

Oliwę mieszamy z czosnkiem, a następnie smarujemy nią pieczarki.

Mozzarellę ścieramy na tarce i jej odrobinę umieszczamy wewnątrz kapelusza.

Do środka wkładamy suszonego pomidora, nakładamy pół łyżeczki pesto, przykrywamy mozarellą, znowu pesto bazyliowe i pomidor suszony.

Grillujemy 10-15 minut do momentu rozpuszczenia się sera.

**Pieczarki nadziewane boczkiem i szpinakiem**

**Składniki:**

½ kg pieczarek dużych

100g świeżych liści szpinaku

100g boczku

1szt cebuli

2 łyżki oleju

1 ząbek czosnku

100g sera żółtego startego na grubych oczkach

**Sposób wykonania:**

Pieczarki myjemy, a następnie odcinamy ich nóżki, zostawiając tylko same kapelusze.

Boczek, cebulę, czosnek i nóżki z pieczarek kroimy w drobną kostkę, smażymy na oleju na złoty kolor.

Przesmażone składniki zdejmujemy z ognia, dodajemy do nich ser i posiekane liście szpinaku – wszystko razem mieszamy.

Pieczarki nadziewamy farszem, grillujemy 10 minut.

**Pieczarki portobello z grilla**

**Składniki:**

10 pieczarek portobello

0,2kg sera koziego

2 ząbki czosnku

1 pęczek natki pietruszki

½ pęczka kolędry

150ml łyżki oliwy

sól, pieprz

10 dag orzechów włoskich

2 cebule czerwone

0,5kg pomidorów koktajlowych

0,1kg czarnych oliwek bez pestek

Kilka listków mięty

6 łyżek soku z cytryny

szczypta cukru

**Sposób wykonania:**

Czosnek drobno siekamy, natkę pietruszki także drobno siekamy, mieszamy wszystko z połową oliwy, solą i pieprzem.

Odcinamy nóżki, tuż poniżej kapelusza portobello. Skrapiamy z obu stron olejem ziołowym. Podprażone na 4 łyżkach oliwy orzechy grubo siekamy. Obraną cebulę drobno siekamy. Umyte pomidory osuszamy i grubo kroimy w kostkę. Oliwki grubo siekamy. Liście mięty także drobno siekamy. Orzechy mieszamy z cebulą, pomidorami, oliwkami, miętą, solą i pieprzem. Pozostałą oliwę, sok z cytryny, sól, pieprz i cukier mieszamy na winegret.

Grzyby kładziemy na gorącym zamykanym grillu i pieczemy przez 15–20 min, obracając kilka razy. Na tym kładziemy ugrillowane kapelusze portobello.

Warzywa mieszamy z winegretem i nadziewamy tym kapelusze grzybów. Posypujemy także pokruszonym serem, doprawiamy solą i pieprzem, podajemy od razu.