

Pieczarki z grilla z cukinią i mozzarellą

Składniki

- 6 sztuk pieczarek portobello
- 100 g chorizo
- 1 mała cukinia
- 1 kulka mozzarelli
- sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki na pieczarki z grilla.
2. Zetrzyj cukinię i mozzarellę na grubych oczkach tarki.
3. Z pieczarek portobello oderwij nóżki, zostawiając same kapelusze. Nóżki grzybów zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
4. Chorizo posiekaj bardzo drobno, wymieszaj z cukinią, mozzarellą i startymi nóżkami pieczarek. Dopraw solą i pieprzem.
5. Pieczarki posyp w środku solą.
6. Nadziej farszem pieczarki, rozgrzej grilla gazowego do temperatury **200 stopni** i zacznij grillować. Pieczarki ułóż w strefie bezpośredniej, czyli na środku grilla.
7. Grilluj **20 minut** pod zamkniętą pokrywą, aż pieczarki zrobią się miękkie, a farsz się przypiecze.
8. **Pieczarki z grilla gotowe. Smacznego!**