

Pieczarki portobello z grilla z kuskusem i mozzarellą

Składniki

- 4** duże pieczarki portobello
- 100 g** kaszy kuskus
- 1** mała papryka
- 1** ząbek czosnku
- 50 ml** oliwy z oliwek
- 1** mozzarella
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotowanie pieczarek portobello zaczynamy od ugotowania kaszy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Wystudzoną kaszę mieszamy z pokrojoną w drobną kostkę papryką, mozzarellą, oliwą, pieprzem i solą oraz rozgniecionym zębkiem czosnku.
2. Pieczarki portobello układamy na grillu i posypujemy delikatnie solą od strony blaszek. Grillujemy je chwilę, aż puszczą wodę. Grzyby nadziewamy obficie farszem i grillujemy do momentu, aż mozzarella się rozpuści.
3. Pieczarki portobello z grilla podajemy polane oliwą.