



## Salsiccia nella Tazza con Funghi

Kasede Mantarlı Sosis



8 salsicce  
Mezzo kg di funghi  
Una cipolla  
3 pepe  
Un pomodoro  
6 cucchiari di olio vegetale  
Un cucchiaino di pepe nero  
Un cucchiaino di sale  
Per la sopra  
6 fetti di pomodori  
Un bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

# Cipolla tagliata infine si arrossisce bene nell'olio caldo alla sopra si raggiunge e si miscelano per qualche minuti.

# Poi alla sopra si aggiungono funghi e si cucinano finché i funghi succhiano il liquido.

# Dopo si aggiunge salsiccia sale e pepe nero ultimamente si aggiungono pomodori tagliati poi si cucinano finché pomodori cambiano le figure.

# Sei tazze si filano nel vassoio poi lama celata di salsicce si si riempisse nelle tazze alla sopra si mette effetti di pomodoro poi si pizzica formaggio grattugiato.

# Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché i formaggi si scioglie e diventa viola.

# Si porta in caldo al tavolo.

**Nota:** I materiali non si devono cucinare molto perché si arrossiscono anche nel forno.