

## Patelnia pomidorowo-grzybowa z mozzarellą - Składniki

	NAZWA	ILOŚĆ	MIARA	CAŁKOWITA WAGA
<input type="checkbox"/>	<b>Cebula</b> (170 g)	1	Sztuka	170 g
<input type="checkbox"/>	<b>Pomidory koktajlowe</b> (100 g)	1	Garść	100 g
<input type="checkbox"/>	<b>Pieczarki świeże</b> (500 g)	1	Opakowanie	500 g
<input type="checkbox"/>	<b>Czosnek</b> (5 g)	1	Ząbek	5 g
<input type="checkbox"/>	<b>Szalotka (cebula wiosenna)</b> (160 g)	1	Pęk	160 g
<input type="checkbox"/>	<b>Oliwa z oliwek</b> (10 g)	1	Łyżka	10 g
<input type="checkbox"/>	<b>Przecier pomidorowy 30%</b> (25 g)	1	Łyżka	25 g
<input type="checkbox"/>	<b>Papryka słodka mielona</b> (3 g)	1	Łyżeczka	3 g
<input type="checkbox"/>	<b>Tymianek suszony</b> (2 g)	1	Łyżeczka	2 g
<input type="checkbox"/>	<b>Sól biała</b> (0.1 g)	1	Szczypta	0.1 g
<input type="checkbox"/>	<b>Pieprz czarny</b> (0.1 g)	1	Szczypta	0.1 g
<input type="checkbox"/>	<b>Gałka muskatołowa</b> (0.2 g)	1	Szczypta	0.2 g
<input type="checkbox"/>	<b>Śmietana 18%</b> (1 ml)	200	Gram	1 ml
<input type="checkbox"/>	<b>Ser mozzarella</b> (125 g)	1	Sztuka	125 g