На 2 порции. Время приготовления: 25 мин.

8 крупных шампиньонов, 200 г сыра «Фета», 0,5 банки маслин без косточек, 4 веточки свежего базилика, 1 пучок петрушки, 0,5 стакана сухого белого вина, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, 2 ст. л. оливкового масла.
Шампиньоны вымыть, обсушить, отделить ножки от шляпок. Сыр натереть на крупной терке. Маслины мелко нарезать, измельчить в блендере. Базилик и петрушку вымыть, обсушить, мелко порубить. Ножки грибов мелко нарезать.

Сыр, измельченные ножки грибов, маслины и базилик смешать с вином и маслом, поперчить. Нафаршировать шляпки грибов полученной смесью.

Противень смазать половиной оливкового масла, выложить шампиньоны, выпекать в течение 10-15 минут в духовке, разогретой до 180°С. Чтобы шампиньоны были более ароматными, влейте на противень 0,25 стакана белого вина или овощного бульона.
При подаче украсить рубленой петрушкой.