

## Ostrygi zapiekane



### KUCHNIA MARTY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ostrygi</b>	6 szt
<b>cytryna</b>	1/2 szt
<b>ząbek czosnku</b>	1 szt
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka
<b>papryczka chili</b>	1/2 szt
<b>szalotka</b>	1 szt
<b>parmezan starty</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuszczamy. Dodajemy do niego natkę pietruszki, przeciśnięty przez praskę czosnek, 1 łyżkę soku z cytryny oraz drobno posiekaną papryczkę i szalotkę. Doprawiamy solą i pieprzem. Ostrygi otwieramy, aby to zrobić należy mocno trzymać ostrygę w ręku, głębszą stroną do dołu i za pomocą małego, ostrego nożyka podwahać muszlę przy złączeniu. Jeśli ostryga się otworzy należy nożem odciąć mięsień z górnej muszli. Następnie usuwamy mięsień z dolnej muszli, uważając by nie wylać płynu znajdującego się w środku. Ostrygi skrapiamy sokiem z cytryny. Ostrygi polewamy przygotowanym masłem i posypujemy tartym parmezanem. Grillujemy lub zapiekamy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni ok. 10 minut.