

## Pieczarkowe szaszłyki



**ADA.LA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	0,5 kg
<b>oliwa</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	
<b>sól</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>czosnek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Pieczarki obieramy ze skórki (do grillowania wykorzystujemy tylko kapelusze)
- KROK 2      Do obranych pieczarek dodajemy oliwę oraz sól i zioła
- KROK 3      Czosnek (2 piórka) siekamy i dodajemy do pieczarek. Mieszamy razem.
- KROK 4      Pieczarki nabijamy na patyczki.
- KROK 5      Gotowe pieczarki nakładamy na rozgrzany grill i pieczemy. Podczas grillowania pieczarki posypujemy posiekaną pietruszką.