

Pieczarki tymiankowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg drobnych, białych pieczarek	1/2
łyżki masła klarowanego	2
łyżeczki listków tymianku (najlepiej świeżego, ale może być też suszony)	2
łyżka soku z cytryny	1
sól, pieprz mielony	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić dokładnie - można to zrobić wycierając je ręcznikiem papierowym a jeśli trzeba umyć pod bieżącą wodą. Najmniejsze pozostawić w całości, nieco większe można przekroić na połówki lub ćwiartki. Na patelni mocno rozgrzewamy masło, wrzucamy pieczarki - ważne aby patelnia była duża i grzyby smażyły się w jednej warstwie. Obsmażamy pieczarki ok. 10 min., mieszając czasami albo potrząsając naczyniem aż się zezłocą. Na koniec dodajemy sól, pieprz i tymianek, skrapiamy sokiem z cytryny i dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, przykrywamy patelnię, zmniejszamy ogień i dusimy całość 10 min.. Tak przygotowane pieczarki podaję do różnego rodzaju mięs albo po prostu z kawałkiem pieczywa jako samodzielną przekąskę.