Pieczarki ziołowe :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

12 średniej wielkości kapelusze pieczarek,1 łyżka masła

szczypta pieprzu czarnego mielonego,szczypta suszonego tymianku

szczypta suszonej bazylii,2 łyżki pokrojonego koperku

olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać masło i olej. Na gorącym tłuszczu smażyć na rumiano pieczarki . W ostatniej fazie smażenia posypać wymieszanymi przyprawami z jednej i drugiej strony.
Podawać na gorąco.