

pieczarki a la ślimaki



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	16 dużych
masło	1/4
sok z cytryny	1/2
czosnek	4-5 ząbki
posiekana zielenina	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

czosnek drobno posiekać.masło utrzeć na krem,wymieszać z czosnkiem,sokiem z cytryny i posiekaną zieleniną,doprawić do smaku solą i pieprzem.pieczarki umyć,osuszyć,usunąć trzonki,a kapelusze skropić sokiem z cytryny.brytfannie wyłożyć folią aluminiową,ułożyć pieczarki i każdy kapelusz napełnić łyżką masła z dodatkami.wstawić do nagrzanego piekarnika 220*c na 20 min.