

Rukola z pieczarkami i papryka



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

40 dag pieczarek, 1 łyżka cytryny, sól, pieprz pryamat 4 łyżki oliwy, 1 duży pęczek rukolii

czosnek

1 ząbek

papryka czerwona

1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić w cienkie plastry, Sok z cytryny wymieszać z solą pieprzem pryamat i ubić z 3 łyżkami oliwy. Grzyby połączyć sosem i wymieszać. Umytą i osuszoną rukolę przekładamy na półmisek, na wierz pieczarki, paprykę pokroić podsmażyć przyprawić i nałożyć na pieczarki. Podawać z bułką paryską