

Pieczarki z grilla



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1/4 kostki
czosnek	3 ząbki
sól, pieprz	
pieczarki	10 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki myjemy i odcinamy dosyć głęboko nóżki, które kroimy w kosteczkę. Przeciśnięty czosnek ucieramy z masłem, solą i pieprzem. Do powstałego masła czosnkowego dodajemy pokrojone nóżki pieczarek, mieszamy. Powstałym farszem napełniamy kapelusze pieczarek. Każdy kapelusz owijamy folią aluminiową w ten sposób, aby rogi folii były skierowane i skręcone ku górze.