

chrupkie grzyby ziołowe



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczniaki	25 dkg
cytryny	1,2 szt
Gałązki tymianku	3 szt
oliwa	
sól, piperz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzewamy piekarnik do 180C. Na wyłożonym pergaminem blasze układamy boczniak, posypujemy startą skórką cytryny i posiekanym tymiankiem. Doprawiamy solą i piperzem, skrapiamy oliwą. Pieczemy 25 min aż staną się chrupkie.