

Boczniki w sosie cytrynowo-czosnkowym



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bocznik	600 g
sok z cytryny	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej wymieszać z sokiem z cytryny, zmiażdżonym czosnkiem, solą i pieprzem. Odłożyć 2 łyżki. Grzyby umyć, posmarować miksturą przypraw i oleju. Piec na grillu z każdej strony po 3 min. Przed końcem smażenia grzyby posmarować jeszcze raz olejem. Podawać z sosem.