

Smażone pieczarki



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dag
masło	4 dag
smalec	4 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby starannie umyć, tak, by nie przemoczyć blaszek pod spodem kapeluszy.
Duże kapelusze pokroić na ćwiartki, małe pozostawić w całości.
Rozgrzać na patelni smalec i ułożyć grzyby po kilku minutach potrząsnąć patelnią lub zamieszać.
Na koniec dołożyć do grzybów masło aby się roztopiło.
Przed podaniem pieczarki posolić i posypać zieloną pietruszką.
Możemy je podawać z pieczywem.