

---

# Boczniaki w sosie cytrynowo-czosnkowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2793 razy.

## SKŁADNIKI

- \* 600 g boczniaków
- \* 6 łyżek oleju
- \* 4 łyżki soku z cytryny
- \* 2 ząbki czosnku
- \* sól, pieprz

Olej wymieszać z sokiem z cytryny, zmiążdżonym czosnkiem, solą i pieprzem. Odłożyć 2 łyżki. Grzyby umyć, posmarować miksturą przypraw i oleju. Piec na grillu z każdej strony po 3 minuty.

Przed końcem smażenie grzyby posmarować jeszcze raz olejem. Podawać z sosem.

za "Claudią"

Źródło: Telegazeta TVP2