
Boczniaki w sosie cytrynowo-czosnkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2873 razy.

SKŁADNIKI

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

Olej wymieszać z sokiem z cytryny, zmiądzonym 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