



grillowane pieczarki z solą czosnkową

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Patyczki do szaszłyków namaczamy w wodzie przez ok. 30 minut.

Krok 2

Po umyciu i osuszeniu pieczarek, obcinamy zbyt długie nóżki. Nabijamy na patyczki do szaszłyków.

Krok 3

W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy sól czosnkową oraz natkę pietruszki. Dodajemy pieprz do smaku. Smarujemy pieczarki rozpuszczonym masłem z przyprawami.

Krok 4

Szaszłyki z pieczarek układamy na rozgrzanym ruszcie lub patelni grillowej. Grillujemy ze wszystkich stron, aż pieczarki się przyrumienią.

składniki

400 g pieczarek

1 łyżeczka soli czosnkowej

150 g masła

2 łyżeczki suszonej natki pietruszki

szczypta pieprzu