



opieńki smazone na maśle

Autor: mileneczka5

Danie: **Kolacja,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Opieńki oczyszczamy i odcinamy zdrowe dorodne kapelusze. Płuczemy i gotujemy w wodzie z solą, około 3 minut od zagotowania. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Zostawiamy do odparowania i przestygnięcia. Na rozgrzaną patelnię dajemy niewielką ilość masła. Na maśle smazymy z obu stron kapelusze opienek . .Przekładamy na talerz i posypujemy natką pietruszki Smacznego:)

świeże opieńki około 15 młodych kapeluszy,

2 łyżki masła,

sól,

pieprz szczypta majeranku,

świeża natka pietruszki