

Pomysł na przekąskę z grilla – pieczarki

Składniki

pieczarki
sól czosnkowa
masło
natka pietruszki
pieprz

Przygotowanie:

1. Pierwszym krokiem będzie dokładne umycie pieczarek.
2. Następnie pozbywamy się zbyt długich nóżek i tak przygotowane grzyby umieszczamy na patyczkach do szaszłyków. Jednak uwaga! Patyczki powinny być wcześniej moczone w zimnej wodzie przez około pół godziny.
3. W tym samym czasie w małym garnku lub w rondelku rozpuszczamy masło, do którego dodajemy suszoną natkę pietruszki, pieprz, a także wspomnianą sól czosnkową.
4. Tak przygotowaną przyprawą smarujemy pieczarki.
5. Grzyby grillujemy ze wszystkich stron, do lekkiego zarumienienia.