

Grillowane boczniki z czosnkiem i pietruszką

Składniki

- opakowanie boczniaków
- 2** ząbki czosnku
- 1** pęczek pietruszki
- olej rzepakowy
- parmezan
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotowanie boczniaków z grilla zacznij od porwania grzybów na wąskie paski. Następnie posiekaj pietruszkę i ząbki czosnku. Boczniki wrzuć na ruszt i smaż z olejem i czosnkiem kilka minut.
2. Kiedy grillowane boczniki zrobią się miękkie, możesz dodać pietruszkę i doprawić wszystko solą i pieprzem.
3. Boczniki z czosnkiem grilluj jeszcze około 3 minuty. Ja grillowałem na [grill gazowy Weber](#) oraz użyta została [płyta żeliwna](#) do grillowania boczniaków.
4. Boczniki z [grill gazowy](#) podawaj na talerzu z kilkoma płatkami parmezanu.