




Grzybki smażone na masle z czosnkiem

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

grzyby leśne - 30 dag

pieczarki małe, drobne - 30 dag

czosnek polski bio - 2 ząbek

masło naturalne - 3 łyżka

olej - 1 łyżka

sól himalajska - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyszczamy, delikatnie płuczemy pod bieżącą wodą i osuszamy. Kroimy w mniejsze kawałki. Na patelni rozgrzewamy niezbyt mocno masło dodatkiem oleju by się nie przypaliło. Na roztopione masło wrzucamy grzyby, przesmażamy minutę. Dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę. Mieszamy, przykrywamy przykrywką i dusimy 15 min co jakiś czas mieszając. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.