

## www.SztukaKulinarna.pl

### Boczniaki z grilla

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
15	dkg	boczniak	
20	dkg	tartego sera	
		tarta bułka	
		vegeta,oliwa.	

Przepis Boczniaki delikatnie opłukać pod bieżącą wodą i wysuszyć. Grzyby panierować w oliwie doprawionej vegetą (na około 5 łyżek oliwy, 1łyżeczka vegety) i tartej bułce. Odstawić na 20 min. w chłodne miejsce. Boczniaki smażyć na średnio rozgrzanym ruszcie po około 2 - 3 min. z każdej strony. Pod koniec grillowania jedną stroną posypać tartym serem. Podawać gorące do spożycia. Składniki

10 - 15 boczniaków,vegeta,20 dkg tartego sera,tarta bułka (może być zmieszana pół na pół z pszennymi otrębami),oliwa.