

## www.SztukaKulinarna.pl

### Borowiki w czosnku

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	borowików	
4	szt	czosnek	
0.25	szklanka	oliwy z oliwek	
0.25	szklanka	soku z cytryny	
		sól i pieprz	
		mały pęczek świeżej pietruszki.	

Przepis Dokładnie oczyścić grzyby i odetnij nóżki. Większe grzyby przetnij na pół. Stale mieszając, smaź przez 3 min. na ostrym ogniu czosnek wraz z grzybami. Wyciśnij sok z cytryny. Dodaj go wraz z solą i pieprzem do grzybów, i smaź przez kolejne 3 min. Zdejmij z ognia i dodaj posiekaną pietruszkę. Podawaj na gorąco lub na zimno jako dodatek do dania głównego, takiego jak np. zapiekanka z cukinii. Danie można połączyć sosem mornay (sos beszamelowy lub biały wzbogacony serem parmezan lub grujer) i zapiec.

#### Składniki

Małe borowiki 500 g, 4 ząbki czosnku, ćwierć szklanki oliwy z oliwek, ćwierć szklanki soku z cytryny, sól i pieprz oraz mały pęczek świeżej pietruszki.