

www.SztukaKulinarna.pl

Grzyby smażone na bekonie

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	prawdziwków	
10	dkg	becon	
1	łyżki	posiekanej naci pietruszki	
1	szt	czosnek	
		sól, pieprz	

Przepis Grzyby oczyścić, umyć dokładnie, osączyć, osuszyć i pokrajać wzdłuż w plasterki o grubości ok. 0.5 cm, razem z trzonami. Oczyszczony becon pokrajać w plasterki, lekko podsmażyć i wyjąć. Na wytopionym tłuszczu obrumienić grzyby, oprószyć solą i pieprzem, dodać becon, skropić odrobiną wody przykryć i poddusić, tak by woda wyparowała. Odstawić, dodać posiekany czosnek, wyłożyć na półmisek i posypać nacią pietruszki. Podawać na przystawkę z grzankami.

Składniki

50 dkg prawdziwków, 10 dkg wędzonego beconu, sól, pieprz, 1 łyżka posiekanej naci pietruszki, 1 ząbek czosnku.