

## www.SztukaKulinarna.pl

### Pieczarki z grilla z szynką

ilość porcji **8** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
24	szt	pieczarki cebula	
3	łyżki	masło	
2	łyżeczki	mąka pszenna	
0.5	łyżeczki	majeranek pieprz	
		wino białe wytrawne	
1	łyżki	szynka konserwowa natka pietruszki	szynka gotowana

Przepis Odciąć ogonki grzybów, oczyścić, odłożyć kapelusze.

Posiekać ogonki i obsmażyć z cebulką na 1 łyżce masła, na półmiękkko. Dodać mąkę, majeranek i pieprz; wymieszać; dodać wino. Smażyć do miękkości, aż pojawią się bąbelki w sosie. Na końcu      wmieszać szynkę i pietruszkę.

Nadziać kapelusze pieczarek mieszaniną grzybowo-szynkową.

Owinąć kapelusze w folię, dodając do każdego zawiniątka odrobinę masła.

Grillować na średnim lub małym żarze od 15 do 20 minut w zależności od wielkości pieczarek.

Po upieczeniu wyjąć z folii i podawać posypane świeżą pietruszką.

Składniki

24 średnie grzyby 1/4 filiżanki posiekanej świeżej cebulki 3 łyżki masła 2 łyżeczki mąki 1/2 łyżeczki majeranku szczypta pokruszonego pieprzu 1/4 filiżanki wytrawnego białego wina 1/2      filiżanki posiekanej szynki (gotowanej nie wędzonej) 1 łyżka pociętej pietruszki