



Küpsetatud šampinjonid peekoniga



Valmistusviis

Lõigake nõrutatud šampinjonid neljaks ja küpsetage pannil võiga. Lisage hakitud küüslauk, peekon ja praadige mõnda aega, kuni peekon muutub pruuniks. Lõpuks lisage hakitud petersell. Lisage maitse järgi sool ja pipar. Sel moel valmistatud šampinjonid on maitsev lisand küpsetatud kanaliha või muu liharoa kõrvale. Neid saab serveerida röstsaiaga.

Ingredients

| | |
|--|-------|
| Marineeritud šampinjonid (0,75 kg) | 500 g |
| Või | 25 g |
| Ribadeks lõigatud suitsupeekon | 100 g |

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Hakitud küüslauk | 2 küünt |
| Peeneks hakitud petersellilehed | 1 kimp |
| Sool ja värskelt jahvatatud pipar | maitseks |