

Grzyby smażone na bekonie

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Grzyby smażone na bekonie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

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

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby oczyścić, umyć dokładnie, osączyć, osuszyć i pokrajać wzdłuż w plasterki o grubości ok. 0.5 cm, razem z trzonami.

Oczyszczony bekon pokrajać w plasterki, lekko podsmażyć i wyjąć.

Na wytopionym tłuszczu obrumienić grzyby, oprószyć solą i pieprzem, dodać bekon, skropić odrobiną, przykryć poddusić, tak by woda wyparowała.

Odstawić, dodać posiekany czosnek, wyłożyć na półmisek i posypać nacią pietruszki.

