

# Boczniaki z wiosenną cebulką

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## Boczniaki z wiosenną cebulką

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- boczniaki ostrygowate - cebulka wiosenna - duży pomidor -
- mała szalotka lub pół małej czerwonej cebuli - szczypiorek -
- Balsamico bianco lub inny dobry ocet winny - oliwa - cukier - sól pieprz -

### Etapy przyrządzania:

1. Boczniaki dokładnie otrzeć papierowym ręcznikiem kuchennym (nie myć!), skropić oliwą, oprószyć świeżo zmielonym pieprzem i odstawić na 15 minut. &#8226; Opłukaną i oczyszczoną cebulkę wiosenną przekroić wzdłuż na pół (około 10 cm zielonej części zostawić; pozostałą zieleninę pokroić w krążki na dekorację), napędzlować oliwą. &#8226; Pomidora naciąć w krzyż, wrzucić na chwilę do wrzącej wody, ściągnąć skórkę, pokroić najpierw w ćwiartki, usunąć łyżeczką nasiona, pokroić w drobną kostkę. &#8226; Szalotkę pokroić w drobną kostkę. &#8226; Szczypiorek posiekać. &#8226; Zmieszać z balsamico (ok. 1,5 łyżki), dobrą oliwą (ok. 2-3 łyżki), odrobiną cukru, solą i pieprzem. &#8226; Boczniaki i cebulkę usmażyć albo na odrobinie oliwy na patelni albo na ruszcie w piekarniku. &#8226; Cebulkę rozłożyć na talerzach, boczniaki ułożyć na środku, skropić Vinaigrette i posypać szczypiorkiem

