

SMAŻONE BOCZNIAKI

2 Porcje | Czas przygotowania 15 min

SKŁADNIKI

250 g / boczniaków

1 sztuka / białej cebuli

2 ząbki / czosnku

1 pęczek / natki pietruszki

1 łyżka / masła klarowanego

Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Boczniaki dokładnie myjemy. Następnie osuszamy i kroimy w paski. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Czosnek obieramy i przeciskamy przez prasę. Natkę pietruszki myjemy i drobno siekamy.

Na patelni rozpuszczamy masło klarowane. Następnie wrzucamy pokrojoną cebulę. Smażymy, aż się zeszkli, po czym dodajemy czosnek. Po minucie wrzucamy pokrojone boczniaki. Całość smaży ok. 5 minut. Doprawiamy solą, oraz sporą ilością pieprzu. Na koniec wrzucamy posiekaną natkę pietruszki. Dokładnie mieszamy i zdejmujemy z ognia.

Tak przygotowane boczniaki stanowią doskonały dodatek do ryb.

LISTA ZAKUPÓW

250 g boczniaków

Cebula

Czosnek

Natka pietruszki

