



Grzyby saute

 3 porcje

 10 minut

Składniki

- 1/4 cebuli, obrana
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 30 ml oliwy z oliwek
- 150 g pieczarek
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż 1/4 cebuli i 1 ząbek czosnku.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj 30 ml oleju.

5

Smaż (saute).

6

Dodaj 150 g grzybów, sól i pieprz.

7

Wymieszaj.

8

Gotowe do podania! Smacznego!