



Smażone pieczarki z czosnkiem

 3 porcje

 20 minut

Składniki

- "1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu
- 4 ząbki czosnku
- 50 g oliwy z oliwek
- 4 gałązki pietruszki, tylko liście
- 400 g pieczarek, pokrojonych"

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 4 ząbki czosnku, liście pietruszki i 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania. Dodaj 400 g pokrojonych pieczarek, 1 łyżeczkę soli i szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Smaż saute.

5

Gotowe do podania. Smacznego!