

Закуска Чесночные ШАМПИНЬОНЫ! Я балдею от этого рецепта!



Шампиньоны в духовке за 10 минут. Простой и очень интересный рецепт. Шампиньоны получаются очень сочные и вкусные. Они отлично подойдут в качестве закуски, гарнира или основного блюда к любому, даже праздничному столу.

Необходимые продукты

- 400 грамм шампиньонов
- 1 столовая ложка растительного масла
- 4 столовые ложки соевого соуса
- щепотка соли
- смесь перцев и сухой чеснок
- сыр
- паприка

Начинаем приготовление:

Шампиньоны промываем и кладем в миску. Добавляем растительное масло, соевый соус, перец, соль, сухой чеснок и паприку. И все хорошо перемешиваем.

Кладем грибы в пакет для запекания, вливаем маринад и тщательно закрываем. оставляем мариноваться на 10 минут, а потом перекладываем на противень и отправляем в духовку, разогретую до 200 градусов. Запекаем грибы 15 минут, потом достаем, перекладываем на тарелку, присыпаем тертым сыром и подаем к столу.

Комментарии 3



Флорида Окишор

Очень хороший рецепт спасибо ❤️

8 фев

0



Marishka Marishka

20 фев

0



Анна Носкова (Некипелова)



вчера 03:47