

KANAPKI Z PIECZARKAMI I PARMEZANEM



Składniki

2 kromki ulubionego
pieczywa
1 łyżka - płaska łyżka
masła
1 szt. - 1 mała szalotka
5 szt. - 5 średnich
pieczarek
1 łyżka - łyżka
posiekanego szczypiorku
pół łyżka - pół łyżki
płatków parmezanu
sól
pieprz

Opis wykonania

Szybka przekąska, której przygotowanie zajmuje bardzo mało czasu a smakuje fenomenalnie.

Na patelni rozgrzej masło, wrzuc posiekaną drobno szalotkę i podsmaż około minuty.

Pieczarki umyj, pokrój w plastry a następnie w cienkie paski.

Dodaj do szalotki i smaż około 5 minut. Dopraw solą i pieprzem.

Podawaj na chrupiącym lub grillowanym pieczywie, posypane szczypiorem i parmezanem, delikatnie skropione oliwą.