

pory z grilla

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Do grillowania przydatne są pory o średnicy do 15 milimetrów, użycie grubszych spowoduje że zewnętrzna warstwa się zwęgli, a środek pozostanie surowy.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pory - 6 szt
- oliwa z oliwek -
- sol -
- pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Odcinamy z pora białą część, bardzo dokładnie myjemy i suszymy, przycinamy korzonki, wyrównujemy górę. Każdą porcję porów nabijamy na dwa patyczki do grillowania tworząc rodzaj maty, lekko przyprawiamy i smarujemy obficie oliwą. Pieczemy na średni gorącym grillu przez 5 do 7 minut obracając. Podajemy z sosem serwowanym w sosjerce.

Smacznego!

