

Carpaccio pieczarkowe

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

dla smakoszy grzybów

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- świeże pieczarki - 20 dag
- czerwony pieprz -
- rukola - 5 dag
- oliwa - 2 łyżka(i)
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pieczarki kroimy w cieniutkie plasterki, skrapiamy sokiem z cytryny i oliwą. Oprószamy solą i pieprzem. Przetykamy listkami rukoli.

Jak podawać?

zaraz po przyrządzeniu

