20 Οκτωβρίου 2014

Μανιτάρια σωτέ με Bourbon

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΥΛΙΚΑ

- 60 γρ. βούτυρο
- 60 ml. ελαιόλαδο
- 900 γρ. άσπρα μανιτάρια
- Αλάτι 1/2 κ.γ.
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 1/2 κ.γ.
- 120 ml Bourbon
- 3 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- θυμάρι 2 κ.γ.

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

- Αριθμός ατόμων
- 8 άτομα

Τοποθετούμε το βούτυρο και το ελαιόλαδο σε ενα βαθύ τηγάνι και τα αφήνουμε να κάψουν σε μέτρια φωτιά.

Προσθέτουμε τα μανιτάρια,αλάτι και πιπέρι.Μαγειρεύουμε για 12-15 λεπτά ανακατεύοντας συχνά μέχρι να μαλακώσουν τα μανιτάρια και να εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά.

Προσθέτουμε το bourbon και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το σκόρδο, τον μαϊντανό και το θυμάρι. Ανακατεύουμε καλά και μαγειρεύουμε για ακόμη 2-3 λεπτά.

Πηγή: cookbox.com.cy