

4 Μαρτίου 2018

Μανιτάρια στο τηγάνι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)





Μανιτάρια στο τηγάνι

Υλικά:

500 γραμμάρια μανιτάρια λευκά μικρά

4 κουταλιές της σούπας λάδι

Χυμός ενός λεμονιού

4 κκουταλιές της σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος

Σκόρδο σε σκόνη

Θυμάρι

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Σκουπίζουμε ταμανιτάρια με μία βρεγμένη πετσέτα και στη συνέχεια τα ξεφλουδίζουμε. Δεν χρειάζεται να τα πλύνουμε γιατί θα απορροφήσουν υγρασία.

Στη συνέχεια, σε ένα μεγάλο τηγάνι τοποθετούμε λάδι και το αφήνουμε να ζεσταθεί. Έπειτα, τοποθετούμε ταμανιτάρια και τα αφήνουμε μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά τους.

Σβήνουμε με τον χυμό λεμονιού και προσθέτουμε το σκόρδο και το θυμάρι.

Τέλος, βάζουμε αλάτι και πιπέρι, γαρνίρουμε με τον μαϊντανό, ανακατεύουμε και σερβίρουμε!

Πηγή: sarakosti.gr