

Houby pečené na grilu

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g klobouků z čerstvých hub (žampiony, šii-také)

120 g másla

sůl

mletý pepř

petrželka

Postup

Středně velké kloboučky hub očistíme a ``semenice`` (lupeny nebo trubky), jsou-li větší, odstraníme. Potom je dáme do kastrolu vedle sebe, přelijeme rozpuštěným máslem a necháme asi hodinu stát. Pak je z másla vyjmeme a celkem asi 10 minut na grilu po obou stranách pečeme. Při opékání potíráme kloboučky máslem. Upečené osolíme a opepříme, posypeme jemně rozsekanou petrželkou, klademe na horké topinky a podáváme. Obměna: Do kloboučků hub, než je přelijeme rozpuštěným máslem, můžeme také zapíchat na nudličky nakrájený česnek.