

Ingrediencie

500 g čerstvej hľivy ustricovej, 2 hlávky cesnaku, 1 cibuľu, olivový olej, 50 g masla, majoránka, soľ, petržlenová vňať, mleté čierne korenie

Postup

Hlivu očistíme a narežeme na väčšie časti. Preložíme ju do pekáča, pridáme očistené cesnaky, na kolieska nakrájanú cibuľu, olej, narezané maslo, premiešame a okoreníme. Vložíme do rúry na 200 stupňov a pečieme cca 35-45 minút. Podávame so zemiakovou kašou.

zdroj:www.mimibazar.cz

