

Шампиньоны с чесноком

(на 2 персоны)

Состав:

500 g (маленьких) шампиньонов
3 луковицы
5 зубков чеснока
оливковое масло
соль
перец

Приготовление:

1. Очистите шампиньоны.
2. Мелко порежьте лук и чеснок
3. Немного обжарьте лук (до прозрачного состояния) в большом количестве оливкового масла. Затем добавьте в немного обжаренный лук, чеснок (мелко порезанный) и шампиньоны (целиком).
4. Посолите и поперчите по вкусу, накройте крышкой и оставьте тушиться на, примерно, 45 минут. Постоянно проверяйте много ли воды вышло из грибов и, если понадобится, добавляйте ее понемногу.

Полученное блюдо можно есть с булкой.