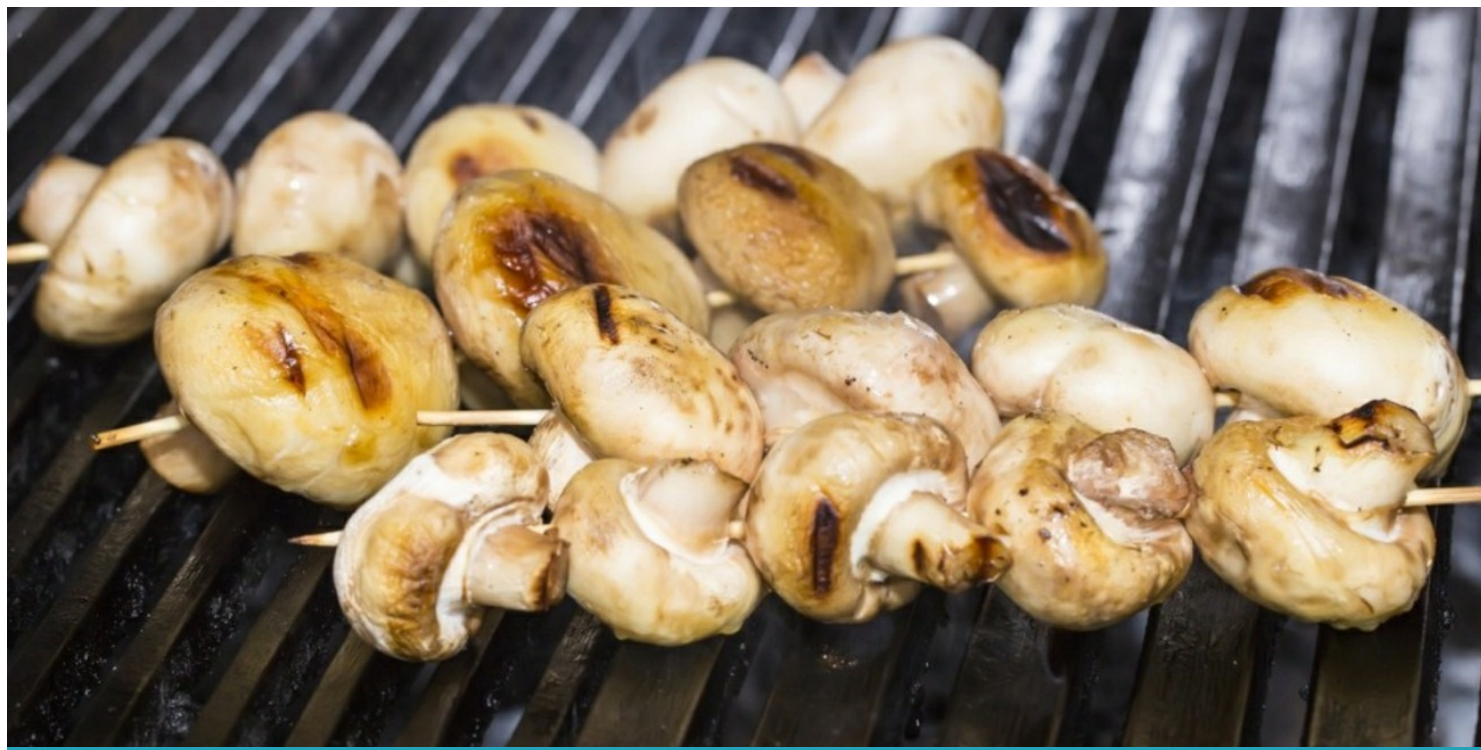




Marinēti šampinjoni uz oglēm

Sulīgi un aromātiski šampinjoni, marinēti vienkāršā majonēzes un sojas mērces marinādē, ir lieliska piedeva grilētiem ēdieniem vai garšīga uzkoda pati par sevi. Ātri pagatavojami un īpaši piemēroti piknikiem un grila sezonai.



Nepieciešams

700 g šampinjonu
2 ēdamkarotes majonēzes
100 ml sojas mērces

Pagatavošana

1. Šampinjonus notīra (ja nepieciešams, ātri noskalo un rūpīgi nosusina).
2. Liek bļodā, pievieno majonēzi un pārlej ar sojas mērci. Visu kārtīgi samaisa, lai marināde pārklāj sēnes. Atstāj marinēties apmēram 30 minūtes.
3. Šampinjonus liek uz grila restēm vai uz iesmiem un cep no abām pusēm, līdz tie ir gatavi. Cepšanas laikā uzmanā, lai sēnes nepārceptos.