



przepisy.pl

# Marynowane pieczarki



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieczarki - 25 dekagramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- gałązka tymianku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- woda - 200 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj ząbki czosnku, do rondla wlej oliwę i wodę oraz sok cytrynowy.
2. Włóż czosnek, ziarenka pieprzu, 1 listek laurowy i tymianek.
3. Na koniec dodaj kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr i gotuj 20 minut.
4. Do gorącej zalewy włóż pokrojone w cienkie plastry pieczarki. Zagotuj i od razu zdejmij z ognia. Pieczarki pozostaw w zalewie, aż całkowicie ostygną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)