

Hříbky na másle s česnekem a bylinkami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

| | |
|------------|---|
| ½ kg | čerstvé pravé hříbky (popř. holubinky či žampiony), |
| 2 lžíce | máslo |
| 2 stroužky | česnek |
| snítka | tymián |
| větvička | rozmarýn |
| | hrubozrnná sůl |
| | čerstvý pepř |
| | zelená petrželka |



Postup přípravy

Houby očistíme a pokrájíme na plátky. Na pánvi pozvolna rozpustíme máslo a přihodíme oloupaný česnek, který před tím plochou částí nože zlehka rozmáčkeme. Rovněž přidáme tymián a rozmarýn a necháme chvíli rozvonět. Poté česnek vyndáme, aby nezhořkl a vložíme houby. Několik minut restujeme dozlatova. Osolíme, opeříme a podáváme s čerstvě nasekanou petrželkou a čerstvým pečivem.