



# Шампиньоны на гриле



Сохраняйте отличный гриль-рецепт! Быстрая, простая и вкусная закуска!

Много **рецептов-гриль** не бывает!

Предлагаю **простой, быстрый фото-рецепт** шампиньон на мангале.

Грибочки получаются **снаружи с корочкой**, а **внутри сочные и**



**ароматные!**

Перед жаркой грибы необходимо промариновать 20-30 минут. Маринуем с приправами и оливковым маслом (можно подсолнечное).

У меня приправа **гриль для овощей**. Также отлично подойдет приправа **хмели-сунели** или ваша любимая для овощей.

## Ингредиенты:

---

Шампиньоны	300 гр.
Оливковое масло	50 мл.
Соль	1 по вкусу
Приправа для овощей	10 гр.

---

## Инструкция приготовления:



Шампиньоны тщательно моем и обрезаем ножки.



Далее их нужно промариновать с приправой и оливковым маслом. У меня такая приправа. Также хорошо подойдет приправа хмели-сунели или любая для овощей.



Добавляем приправу, солим. Перемешиваем.



Выливаем оливковое масло (можно растительное). Оставляем мариноваться на 20 - 30 минут (периодически перемешиваем, чтобы масло равномерно распределялось, а не стекало на дно).



Выкладываем грибочки на решетку.



Обжариваем на углях (без открытого огня) с каждой стороны по 5 минут. Приятного аппетита и на здоровье!