

Запеченные шампиньоны с травами



На 100 грамм:
Калорийность: **72.3 ккал.**
Белки: **4.03 г.**
Жиры: **5.45 г.**
Углеводы: **1.53 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennyye-shampinony-s-travami/>

Ингредиенты:

- шампиньоны 800 г
- сливочное масло 50 г
- чеснок 3 зубчика
- смесь прованских трав 1 ч. л
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- бальзамический уксус 40 мл

Приготовление:

Грибы режем на 24 части в зависимости от размера. мелкие оставляем целыми.

Растапливаем сливочное масло, добавляем натертый чеснок, прованские травы, соль, перец и уксус.

Вливаем смесь в миску с шампиньонами и перемешиваем.

Даем грибам помариноваться 15-20 минут, затем перекладываем в огнеупорную форму и отправляем в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. запекаем в течение 15-20 минут, в процессе пару раз перемешиваем.

Готовые грибы посыпаем зеленью и подаем.