

Ostrygi zapiekane

Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **22230**

1-2 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- świeże ostrygi, 6
- łyżka posiekanej natki pietruszki, 1
- mały ząbek czosnku, 1/2
- łyżka tartego parmezanu, 1
- cytryna, 1
- masło, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Ostrygi otworzyć i wraz z dolną połówką muszli ułożyć na blaszce do zapiekania.
- 2 Na rozgrzanym maśle lekko przesmażyć przeciśnięty czosnek, dodać siekaną natkę pietruszki i po krótkiej chwili zdjąć z ognia.
- 3 Ostrygi polać masłem czosnkowym, skropić delikatnie sokiem z cytryny i posypać parmezanem.
- 4 Zapiekać chwilkę w nagrzanym do 200 stopni C piekarniku (funkcja grill).

Twoje notatki do przepisu: