

Ostrygi zapiekane

Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22214**

 1-2 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 6 świeżych ostryg
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 1/2 małego ząbka czosnku
- 1 łyżka tartego parmezanu
- 1 cytryna
- 1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

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

Twoje notatki do przepisu: