Smażone pieczarki z czosnkiem

3 porcje 20 minut

Składniki

- "1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu
- 4 ząbki czosnku
- 50 g oliwy z oliwek
- 4 gałązki pietruszki, tylko liście
- 400 g pieczarek, pokrojonych"

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 4 ząbki czosnku, liście pietruszki i 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Posiekaj.
3. Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania. Dodaj 400 g pokrojonych pieczarek, 1 łyżeczkę soli i szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Smaż saute.
5. Gotowe do podania. Smacznego!