

Μανιτάρια με σκόρδο και λεμόνι. Μια πεντανόστιμη συνταγή για τηγανιά μανιταριών, με έντονη γεύση, τέλεια για κρασάκι και μεζέ. Ένα φανταστικό ορεκτικό που στέκεται και σαν γαρνιτούρα ή μπορεί να προστεθεί και σε μια σαλάτα! Δοκιμάστε τα!

Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. φρέσκα λευκά μανιτάρια

2-3 σκελίδες σκόρδο

1 λεμόνι

Αλάτι και πιπέρι

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

Ρίγανη (προαιρετικά)

Μανιτάρια με σκόρδο και λεμόνι

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε και κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες.

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο.

Σε τηγάνι βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε αρχικά τα μανιτάρια. Μόλις αρχίσουν να χρυσαφίζουν προσθέτουμε και το σκόρδο.

Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.

Στίβουμε το λεμόνι και το προσθέτουμε.

Σωτάρουμε 2-3 λεπτά ακόμα, μέχρι να εξατμιστεί το λεμόνι.

Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε.

Καλή όρεξη!

Μανιτάρια με σκόρδο και λεμόνι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε και κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες.
- 2 Ψιλοκόβουμε το σκόρδο.
- 3 Σε τηγάνι βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε αρχικά τα μανιτάρια.
- 4 Μόλις αρχίσουν να χρυσαφίζουν προσθέτουμε και το σκόρδο.
- 5 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.
- 6 Στίβουμε το λεμόνι και το προσθέτουμε.
- 7 Σωτάρουμε 2-3 λεπτά ακόμα, μέχρι να εξατμιστεί το λεμόνι.
- 8 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη!