

Ostrygi zapiekane

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

bardzo dobre

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- ostrygi - 6 szt.
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka(i)
- tarty parmezan - 1 łyżka(i)
- ząbek czosnku -
- masło - 1 łyżka(i)
- cytryna - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Ostrygi układamy na blasze do zapiekania. Na rozgrzanym maśle przesmażamy zmiążdżony ząbek czosnku, dodajemy natkę pietruszki i zdejmujemy z ognia. Ostrygi polewamy masłem czosnkowym, skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy parmezanem. Zapiekamy chwilę w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.

Smacznego!

Jak podawać?

na ciepło

