

# Pastrav de fag (burete de fag) la gratar

Pastrav de fag (burete de fag) la gratar

Ingrediente :

10-12 bucati burete de fag, doua miini salata sau fetica, o lingura suc de lamiie sau aceto balsamico bianco, un catel usturoi, sare dupa gust, 3 linguri ulei de masline

Preparare :

Se curata ciupercile si se desfac pentru a se praji mai bine. Se incinge gratarul (uns in prealabil cu putin ulei de masline) la foc mare, si se da focul la mediu. Se prajesc ciupercile pe ambele parti, pina cind lasa apa si devin moi. Se spala salata si se rup cozile frunzelor. Se prepara sosul: se sfarama si se toaca fin usturoiul, se presara sare, se amesteca bine cu uleiul si balsamico si se adauga 2 linguri apa. Se toarna peste salata, se amesteca bine si se dispun ciupercile, care se sareaza dupa gust. Se serveste cu piine alba prajita.