

(odc.06) sandwicze z grzybami

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.6)

trudność: łatwe

Masło ziołowe

kostka masła
pęczek świeżego tymianku
3 ząbki czosnku
pół dużej papryczki chilli

Reszta składników

pół dużego bochenka żytniego chleba razowego
sześć dużych pieczarek
musztarda Dijon
rukiew



Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do 120 stopni Celsjusza. Przygotować masło ziołowe: oderwać listki tymianku, posiekać papryczkę chilli i czosnek i zmieszać w malakserze wraz z kostką masła. Oczyszczyć pieczarki, odkroić nóżki i dolną krawędź kapeluszy tak, żeby grzyby były płaskie od strony blaszek. Ułożyć pieczarki na blasze blaszkami do góry. Na każdą pieczarkę nałożyć łyżeczkę masła ziołowego. Piec 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 120 stopni C. Pokroić chleb na kromki centymetrowej grubości. Na każdy sandwicz potrzeba dwie połowy kromki. Posmarować dolną kromkę odrobiną musztardy i ułożyć na niej kilka liści rukwi. Na każdej kanapce z rukwią położyć po 2 pieczarkowe kapelusze, przykryć suchą kromką i docisnąć. Przekroić każdy sandwicz na ukos, żeby powstały zgrabne trójkąty. Na maśle pozostałym po pieczeniu grzybów można zapiec ziemniaki.

© Jamie Oliver