Grzyby Pieczone W Folii Z Masłem I Winem

Czas ogółem **40 min**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

100 g	Grzyby – różne rodzaje (shimeji, enoki, eringi, boczniaki itd.)
4 kawałki	Shiitake
1 plasterek	Cytryna
1 łyżka	Masło
2 łyżki	Białe wino
1 szczypta	Sól
1 szczypta	Czarny pieprz
	Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Oczyść grzyby, usuń korzonki z shiitake. Ponacinaj kapelusze shiitake na krzyż, większe shiitake i eringi przekrój na pół, enoki, shimeji i boczniaki zostaw bez zmian.

Krok 2

Wyłóż blaszkę folią aluminiową i papierem do pieczenia. Posmaruj papier masłem i ułóż na nim grzyby. Skrop białym winem, oprósz solą i pieprzem i resztą masła. Włóż plaster cytryny między grzyby i zawiń szczelnie folię i papier nad grzybami. Zrób kilka małych otworów w folii wykałaczką i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz ok. 10 minut w temperaturze 200°C.

Krok 3

Skrop upieczone grzyby sokiem z cytryny i Kikkoman Naturalnie Warzonym Sosem Sojowym o obniżonej zawartości soli, posyp wiórkami masła i podawaj natychmiast.