

Шампиньоны с ветчиной под чесночным соусом



Что нужно:

- шампиньоны - 1 кг;
- ветчина - 400 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- петрушка - 1 пучок;
- слив. масло - 50 г;
- сок половины лимона;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Растапливаем на сковороде сливочное масло и обжариваем на нём шампиньоны (целые) 4 минуты;
2. Добавляем нарезанную полосками ветчину, истолчённый чеснок, мелко порубленную петрушку, сок лимона, солим, перчим и томим 10 минут без крышки (периодически помешивая).