



## Жареные грибы с перцем

Biberli Mantar Kavurmasi



500 гр. грибов  
1 красный перец приготовленный на гриле  
2 зубчика чеснока  
1 ст.л. слив. масла  
0,5 ч.л. сахара  
0,5 ч.л. тимьяна  
1 ч.л. соли  
Посыпать сверху:  
0,5 стакана тертого сыра

# Слив. масло растопить в сковороде, добавить мелко порезанный перец и чеснок. Пассировать некоторое время.

# Добавить порезанные грибы, увеличить огонь и готовить пока грибы дадут сок.

# Добавить сахар, соль, тимьян, готовить еще 5-6 минут.

# Перед тем как снять с огня, добавить тертый сыр.

# Подавать горячим.

Блюдо можно готовить в качестве гарнира к мясу.