

## Грибы с зеленью

 35 минут

### Вам понадобится

Шампиньоны	200 г
Лисички	200 г
Масло оливковое	15 г
Горчица	20 г
Кинза	5 г
Петрушка	5 г
Соль	по вкусу
Чеснок	5 г
Укроп	5 г
Специи	по вкусу

### Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

# Приготовление

- 1 Грибы промыть, разрезать на две или четыре части. Чеснок и зелень измельчить.
- 2 В форме смешать грибы, чеснок, горчицу, оливковое масло, соль и специи, перемешать.  
Накрыть форму листом фольги, подвернуть края.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 18-20 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с грибами. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

Грибы с зеленью