3 Αυγούστου 2013

# Μανιτάρια φουρνιστά με δεντρολίβανο και λάδι σκόρδου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



**ΥΛΙΚΑ**

- Για τα μανιτάρια
  - 1200 γρ. μανιτάρια στρογγυλά
  - 120 γρ. σκορδόλαδο
  - 4 γρ. δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
  - 80 γρ. ξίδι μπαλσάμικο
  - αλάτι

**ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ**

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

**Για τα μανιτάρια**

Κόβουμε τα μανιτάρια στην μέση και τα ρίχνουμε σ’ ένα μεγάλο μπολ.

Προσθέτουμε το μισό σκορδόλαδο, το αλάτι και το δεντρολίβανο. Ανακατεύουμε καλά με τα χέρια μας, έτσι ώστε όλα τα μανιτάρια να καλυφθούν ομοιόμορφα με το λάδι.

Στρώνουμε τα μανιτάρια σε ταψί και τα απλώνουμε ώστε να βρίσκονται σε μια μονή και ομοιόμορφη στρώση.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 C για 20 λεπτά.

Σ’ ένα μπολ, αδειάζουμε τα μανιτάρια και ραντίζουμε με το υπόλοιπο σκορδόλαδο και το ξύδι.

**Πηγή:** yiannislucacos.gr