



WINE THAT LOVES COMPANY

WWW.SILENIWINES.COM

意式香菇烤面包

- 30克黄油
- 2汤匙橄榄油，另外备3大汤匙待用
- 800克切2条的混合菌菇
- 1瓣拍碎的大蒜
- 2汤匙马沙拉香料
- 1/3杯奶油
- 1根法棍，切成1厘米的薄片
- 百里香切碎备用

将黄油和两汤匙橄榄油在一个大的煎锅里加热，放入菌菇中火翻炒5分钟。放入盐和胡椒，加入马沙拉香料和奶油再翻炒5分钟。炉温升高至170度。将剩余橄榄油刷在法棍面包上，放进微波炉托盘烤15分钟。用勺子将炒好的菌菇抹在烤面包上，最后撒上百里香末。

