Hříbky na másle s česnekem a bylinkami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

½ kg	čerstvé pravé hříbky (popř. holubinky či žampiony),
2 lžíce	máslo
2 stroužky	česnek
snítka	tymián
větvička	rozmarýn
	hrubozrnná sůl
	čerstvý pepř
	zelená petrželka



Postup přípravy

Houby očistíme a pokrájíme na plátky. Na pánvi pozvolna rozpustíme máslo a přihodíme oloupaný česnek, který před tím plochou částí nože zlehka rozmáčkneme. Rovněž přidáme tymián a rozmarýn a necháme chviličku rozvonět. Poté česnek vyndáme, aby nezhořkl a vložíme houby. Několik minut restujeme dozlatova. Osolíme, opepříme a podáváme s čerstvě nasekanou petrželkou a čerstvým pečivem.