Низкокалорийный грибной ужин

На 100 грамм:
Калорийность: **43,05 ккал.**
Белки: **4,2 г.**
Жиры: **2,13 г.**
Углеводы: **2,32 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/nizkokalorijnyj-gribnoj-uzhin/

Ингредиенты:
- шампиньоны 800 г
- чеснок 3 зубчика
- смесь прованских трав 1 ч. л
- соль, перец по вкусу
- бальзамический уксус 40 мл
- оливковое масло

Приготовление:
Грибы режем на 2-4 части в зависимости от размера. Мелкие оставляем целыми.
В небольшое количество оливкового масла добавляем натертый чеснок, прованские травы, соль, перец и уксус.
Вливаем смесь в миску с шампиньонами и перемешиваем.
Даем грибам помариноваться 15-20 минут, затем перекладываем в огнеупорную форму и отправляем в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Запекаем в течение 15-20 минут, в процессе пару раз перемешиваем.