Запеченные грибы с чесночным соусом

На 100 грамм:
Калорийность: **114,5 ккал.**
Белки: **1,92 г.**
Жиры: **11,54 г.**
Углеводы: **0,7 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennye-griby-s-chesnochnym-sousom/

Ингредиенты:
- 450гр грибов, промытых
- 1 ст. ложка растительного масла
- соль и перец, по вкусу
- 1/2 чашки кокосового или сливочного масла
- 3 зубчика чеснока, порубленных
- 1 ч. ложка свежего тимьяна
- 1 ст. ложка сока лайма

Приготовление:
Разогреть духовку до 200 градусов. Смешать грибы с растительным маслом, солью и перцем, и выложить в блюдо для запекания или противень в один слой. Запекать до золотистости в духовке минут 15-20, перемешав 1-2 раза.
Тем временем разогреть кокосовое масло или спред растительный на среднем огне, пока не потемнеет. Сразу снять с огня, убрать пенку и смешать чистое масло с чесноком, тимьяном и соком лайма.
Слить остатки масла из грибов и удалить. Сами грибы переложить в блюдо для подачи, заправить соусом из масла и приправить по вкусу солью с перцем. Подавать сразу же.