

Hříbkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cibule 1 ks
- Petrželová nať 1 ks
- Ocet 1 ks
- Olej 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Vývar 1 dl
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Čerstvé hříbky 750 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve ze všeho si připravíme zálivku, kterým později salát přelijeme. Smícháme vychladlý vývar, ocet, sůl, cukr, olej a mletý pepř a nálev je hotov.

Čerstvé houby očistíme a vložíme do vařící a trochu osolené vody. Vaříme asi 10 až 20 minut. Při vkládání dáваме pozor, abychom se neopařili.

Měkké hříbky scedíme a nakrájíme na kostičky nebo tenké plátky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a společně s houbami dáme do misky.

Misku s hříbký přelijeme připravenou zálivkou a dáme vychladit. Těsně před podáváním ozdobíme hříbkový salát čerstvou petrželkou.