

Cibulový salát se žampiony

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Pórek 60 g
- Pikantní hořčice 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Cibule 250 g
- Sterilované žampiony 200 g
- Kukuřice 60 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibule oloupeme a nakrájíme na proužky. Žampiony scedíme. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka.

Na pánvi rozpálíme olej, nejdříve zpěníme proužky cibule, vsypeme kukuřici, plátky žampionů, kolečka pórků a krátce podusíme.

Osolíme, opepříme, přidáme hořčici, dobře promícháme a necháme alespoň hodinu odležet.

Podáváme s chlebem a červeným vínem.