

Italský žampionový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 3 dl
- Sušené oregano 1 lžíce
- Žampiony 500 g
- Vinný ocet 1 dl
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Neloupané žampiony očistíme od nečistot, nakrájíme na čtvrtky (menší jen na půlky), dáme je do misky a přidáme všechny ostatní ingredience - sůl, oregano, olej a vinný ocet.

Italský žampionový salát pořádně promícháme, uzavřeme a dáme na 2 - 3 dny do lednice. Občas s žampionovým salátem můžeme zamíchat.

Takto připravený žampionový salát podáváme na jiném zeleninovém salátu, s pečivem nebo podle vlastní chuti.