

Žampionový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Žampiony 400 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 3 lžíce
- Aspik 1 lžíce
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné žampiony nebo hříbky uvaříme v osolené vodě do měkka. Uvařené žampiony vyjmeme, osušíme a pak je nakrájíme na plátky.

Olej rozšleháme se solí, citronovou šťávou a rozpuštěným aspikem. Dochutíme pepřem, cukrem. Nakonec vmícháme vychladlé žampiony.

Žampionový salát podáváme s čerstvým pečivem.