

Houbový salát s vínem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cukr krupice 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Bílé víno 5 lžíce
- Houby 300 g
- Černé olivy 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Citrón 1 ks
- Pepr, sůl 1 špetka
- Ocet 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme, pokrájíme na tenčí nudličky a nasypeme do vařící vody. Přidáme ocet a houby povaříme 3 - 5 minut. Poté je scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlměsíčky. Na pánvi si rozežřejeme olivový olej (nejlépe extra panenský), cibuli zlehka osmažíme, poté přidáme houby, ochutíme vínem, cukrem, solí a dalším kořením. Dusíme do změknutí.

Salát okyselíme citronovou šťávou vymačkanou z citronu, stačí pár kapek. Nakonec doplníme o celé vypeckované olivy, lépe chutnají černé.

Houbový salát s vínem podáváme vychlazený.