

Pórkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované žampiony 150 g
- Tatarská omáčka 180 g
- Sterilovaný hrášek 250 g
- Pórek 400 g
- Sterilovaná kukuřice 300 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Pórky nakrájíme na 2 cm dlouhé špalíčky a přikryté vaříme v mikrovlnné troubě 10 min. Zatím dáme do salátové mísy okapaný hrášek, žampiony a kukuřici, zalijeme tatarskou omáčkou a promícháme. Uvařený pórek necháme vystydnout a okapaný ho zamícháme do salátu, můžeme ochutit citronovou šťávou. Vše podle chuti osolíme a opepříme. Jako příloha se hodí opečený toustový chléb.