

Žampionový salát s vínem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žampiony 500 g
- Bílé víno 4 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Celý pepř 5 kulička
- Nové koření 5 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné žampiony nakrájíme na plátky, vložíme do trochy vařící osolené vody s přísadou citronové šťávy a koření a dusíme doměkka. Nádobu sejmem z plotny, vyjmeme koření, přidáme víno, olej, cukr a necháme vychladnout. Stejně připravíme salát z hříbků.