Salata sa tunjevinom i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g mariniranih šampinjona
- 350 g boranije iz konzerve
- 250 g šargarepe
- 250 g ementalera
- 3 konzerve tunjevine
- 2 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašicica senfa
- 1,5 limun
- mleveni biber
- so

Priprema

Tunjevinu izvaditi i ostaviti da se ocedi od ulja koje treba sacuvati za marinadu. Tunjevinu iskidati na krupnije komade.

Šampinjone i boraniju ocediti od marinade, šampinjone prepoloviti, a boraniju isitniti na štapice do 2 cm. Obarenu šargarepu iseci na kolutice. Ementaler iseci na sitne kockice. Ulje iz konzervi sa dodatkom još malo ulja pomešati sa sokom od limuna, solju, senfom, mlevenim biberom i sitno seckanim belim lukom. Dobro izmutiti da marinada ima ujednacenu gustinu, preliti preko namirnica, izmešati i ostaviti u frižideru da odstoji. Pre serviranja salatu izvaditi iz frižidera, posuti sitno seckanim lukom i ukrasitti koluticima šargarepe. Uz salatu servirati ražani hleb i vino ili aj.