

Salata sa šampinjonima (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šampinjona
- **1 glavicacrna luka**
- **3 cenabela luka**
- **1/2sveže crvene paprike**

Za marinadu:

- **1 lvode**
- **1 listlovora**
- **5 zrnacrna bibera**
- **1/2 kašicicesuvog origana**
- **80 mlsirceta sa 9% sircetne kiseline**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašikašecera**
- **1 kašikamaslinova ulja**
- seckani peršun

Priprema

Uzeti manje šampinjone ako su veci prepoloviti ih oprati i dobro posušiti. Staviti šampinjone u posoljenu vodu i kuvati 5 minuta od kad prokljuca. Kod se kuvaju napraviti marinadu. U 1 litar vode staviti 1 list lovora, 5 zrna crna bibera, origano i kuvati od kad provri 2-3 minuta, pa dodati so, šecer, sirce i maslinovo ulje. Skinuti sa vatre. Šampinjone izvaditi iz vode gde su se kuvali, staviti u posudu dodati 1 glavicu sitno seckana crna luka, 3 cena bela luka protisnuta na spravici za beli luk, crvenu papriku seckanu na kocke izmešati i preliti toplo

marinadom. Poklopiti, da stoji 12 sati, pa koristiti.

Savet