

Posna salata sa šampinjonima



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za salatu:

- **2 kg**šampinjona
- **2 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **2 dl**bipovog sirceta
- **2 gl**aviceocišćenog belog luka
- **1 vez**icaperšuna
- **1 sup**ena **kaš**ikasuvog biljnog zacina
- **po uk**ususoli

Priprema

Šampinjone bariti 30 minuta, pred kraj dodati sok od pola limuna. Skuvane procediti i ostaviti da se ohlade. U dublju šerpu sipati vodu, ulje i sirce, dodati iseckane prethodno obarene šampinjone, seckani beli luk, sekani peršun, zacin i so. Sve blago izmešati, potom staviti daprovri 5 minuta. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Hladnu salatu preruciti u vatrostalnu ciniju i do služenja držati u frizideru.

Savet

Može se služiti kao salata, a takoe i kao preliv za ribu. Izvršno je.