

Salata od šunke sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šampinjona iz konzerve
- 300 g praške šunke
- 300 g kisele pavlake
- po 10-ak crnih, zelenih i punjenih maslina
- 1 veza mladog luka
- 1 zelena salata
- 1 kesica majoneza
- 1 kašičica senfa
- sok od pola limuna
- malo worcester sosa
- biber
- so

Priprema

Šampinjone ocediti od marinade iz konzerve i iseci na polutke. Šunku iseci na kockice ili štapice. Crne i zelene masline prepoloviti, odstraniti košticu i simo iseckati. Ostaviti koju za garniranje. Listove zelene salate oprati, prosušiti i iskidati na manje listice.

Sos napraviti mešavinom majoneza, kisele pavlake, senfa, soka od limuna, 1 kašičice worcester-sosa, soli i sveže mlevenog crnog bibera. Dobro izmešan sos preliti preko šampinjona, šunke i maslina, sve zajedno dobro izmešati i ostaviti u frižideru da se rashladi oko 1 sat.

Pre serviranja salatu izruciti na oprane i prosušene listove zelene salate kojim su obloženi zidovi cinije. Ukrasiti koloticima mladog luka i punjenim maslinama sa paprikom ili badenom. Majonezom iz tube još malo ukrasiti i odmah služiti uz bela peciva i vino "ružicu".