

Salata sa šampinjonima (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za marinadu:

- **1** l vode
- **1** list lovora
- **5** zrna crna bibera
- **1/2** kašičice suvog origana
- **80 ml** sirceta sa 9% sircetne kiseline
- **1,5** kašičice soli
- **1** kašika šećera
- **1** kašika maslinova ulja
- seckani peršun

Priprema

Uzeti manje šampinjone ako su veći 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, šećer, 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 toplom

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

Savet