

Salata sa šampinjonima (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **1 glavic**acrna luka
- **3 cen**abela luka
- **1/2**sveže crvene paprike

Za marinadu:

- **1 l**vode
- **1 list**lovora
- **5 zrn**acrna bibera
- **1/2 kaš**icesuvog origana
- **80 ml**sirceta sa 9% sircetne kiseline
- **1,5 kaš**icicasoli
- **1 kaš**ikašecera
- **1 kaš**ikamaslinova 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 toplom

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

Savet