

Marinirani šampinjoni (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 šoljice iscijeđenog limunovog soka
- 1/2 šoljica alkoholno sirca
- 1 šoljica ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica zacina
- origano
- biber
- 1 kg pecurka
- 400 g senfa
- 3 dl ulja

Priprema

Pecurke oprati i staviti u šerpu da se kuvaju. Pre toga naliti ih sa svim dodacima osim senfa i 3 dl ulja. Znaci limunov sok, sirce, ulje 1 šoljica, so, zacin, origano i biber. Poklopiti šerpu i ne dirati dvadeset minuta.

Posle dvadeset minuta skloniti sa šporeta. Kada se marinirane pecurke ohlade, može cak stajati i nekoliko dana u frižideru.

Umutimo 400 g senfa i 3 dl ulja ubacimo pecurke i promešamo.

Dobijemo divnu posnu salatu. Uzivajte.