

Salata de ciuperci cu pui si maioneza



Aceasta salata de ciuperci cu pui si maioneza este foarte, foarte gustoasa, drept pentru care v-o recomand cu drag si-acum dar mai ales de sarbatori, fiind in aceeasi masura si gustoasa si rafinata. Daca alegeti sa umpleti niste **cosulete fragede** cu ea, va fi una dintre cele mai ademenitoare salate de pe masa voastra festiva! ☐

Ce-mi pare mie rau e faptul ca nu am avut inspiratie...si ca am facut doar cateva poze, in graba, nereusind sa o surprind asa cum merita...insa, pana la urma, gustul e cel care primeaza!

Adevarul este ca nici nu ma prea pricep la ornat ☐ , nici salate, nici aperitive, si nici torturi! Mie-mi place doar sa le prepar si sa ii bucur pe cei dragi cu ele!

Ingrediente:

- 300 g ciuperci proaspete
- 1 piept mare de pui
- 3 cepe potrivite
- 2 linguri otet
- o portie **maioneza**
- 125 g iaurt
- sare si piper dupa gust
- 1 gogosar pentru ornat sau 100 g masline

Mod de preparare:

Pieptul de pui se fierbe si se taie cubulete (puteti sa folositi pieptul fiert din supa sau resturi de friptura de pui).

Ciupercile se spala in apa rece (se cufunda rapid in apa, pentru a nu absorbi foarte multa apa) si se taie feliute. Se prajesc cca. 2-3 minute intr-o lingura de ulei, dupa care se lasa la scurs. Daca vreti o salata mai usoara, fierbeti ciupercile in apa cu sare, lasati-le la racit si apoi taiati-le felioare.

Ceapa se taie feliute subtiri, se freaca cu sare si se pune sa dea cateva clocote in apa cu otet (sa se inmoaie putin). Se lasa apoi la scurs.

Se amesteca pieptul taiat, ciupercile si ceapa; se adauga maioneza si iaurtul. Se amesteca totul foarte bine si se lasa la frigider cca. 2 ore. Salata se serveste ornata cu felioare de gogosar, proaspat sau murat, ori cu masline.

Sfat: daca veti folosi mai multe specii de ciuperci, pe langa „clasicele” champignon si pleurotus, cum ar fi bureti, hribi, galbiori sau ghebe (pe care le puteti gasi mai mult congelate), salata va fi si mai gustoasa!