

# Salata de ciuperci



Salata de ciuperci de post, pentru toti iubitorii de ciuperci, gatite in fel si chip, printre care ma numar si eu :))

## Ingrediente:

- 1 kg ciuperci champignon sau de padure
- 2 cepe
- 4-5 catei de usturoi
- 1 lingura **sos picant** sau 1/2 gogosar
- 6-7 linguri ulei
- sare, piper
- marar sau patrunjel tocat fin (optional)

## Mod de preparare:

Se taie ceapa marunt si se caleste in ulei incins. Se adauga ciupercile curatate si taiate mai mare.

Se prajesc 2-3 minute, la foc mare, pana isi lasa zeama.

Se sareaza si pipereaza si se lasa pe foc sa se inabuse bine (daca ciupercile nu lasa zeama, se stropesc cu putina apa calda).

Se adauga sos picant sau gogosarul tocat marunt si se mai lasa pe foc cateva minute.

Cand mancarea a scazut, se adauga cateii de usturoi si putin marar sau patrunjel tocat.

**Salata** se serveste calda sau rece.

Pur si simplu! ☐





Poza veche □



P.S. Inainte de a servi salata, aromatizeaz-o cu zeama de lamaie.