
sałatka pieczarkowa

Dodano: 2005-12-06 13:05:45

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6369 razy.

1kg drobnych zamkniętych pieczarek (wielkości dużego kasztana)

6-7 jajek na twardo

1-2 pęczki szczypioru (dymki)

1 większy słoik dobrego majonezu - jak zostanie trochę to przyda się do innej sałatki
sól, pieprz, ew. ząbek czosnku

Pieczarki wrzucić do osolonego wrzątku na krótko ok.2 min.- to się fachowo nazywa blanszowaniem. Następnie odcedzić na durszlaku, ostudzić, a potem każdy grzybek osuszyć papierowym ręcznikiem kuchennym. Większe piezarki przekroić na dwie lub na cztery części. Do tego dodać niezbyt drobno posiekany szczypior i jajka pokrojone w ósemki, majonez i przyprawy.

Sałatka powinna być tak przyprawiona aby miała wyraźny smak z uwagi na mdły charakter podstawowych składników tj. pieczarek i jaj, no i oczywiście nie może pływać w majonezie. Przybranie może być lub nie koniecznie. Pychota.

Nadesłał: Małgocha <mlgosia@cmdik.pan.pl>