

Sałatka z boczniaków



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kg boczniaków	1/2
ząbki czosnku	4
łyżki oliwy	3
łyżki octu winnego	2-3
strączka świeżej papryczki chili albo 1/2 łyżeczki suszonego chili	1/2
sól, odrobina cukru	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

smaczna sałatka na przystawkę - przepis od "grzybniętej" koleżanki :-)

Boczniaki (młode!) oczyścić, pokroić w paski. Cebulę obrać, pokroić w półplasterki. Czosnek obrać, pokroić w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić grzyby - nie solić, aby nie puściły soku! - smażyć kilka minut aż się lekko zrumienią. Pod koniec smażenia dodać cebulę i mieszając aż się zeszkli i nieco zmięknie, przełożyć do miski. Jeszcze gorące skropić octem, oprószyć lekko solą i odrobiną cukru, dodać posiekane chili i czosnek. Wymieszać i odstawić po ostygnięciu do lodówki na min. 1 godz.. Podawać jako przystawkę, dodatek do mięs i wędlin.