

Sałatka pieczarkowa



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg małych, białych pieczarek	1
jajko	4
ogórków kiszonych	5-6
puszka 400 g kukurydzy konserwowej	1
łyżki siekanego koperku świeżego	3-4
łyżek majonezu	5-6
łyżeczka musztardy	1
sól i mielony czarny pieprz	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robię domownikom taką sałatkę od lat, czasami nawet, na specjalne zamówienia znajomych, zabieram "michę" idąc do nich na imprezę.

Pieczarki oczyścić ręcznikiem papierowym, wrzucić na wrzącą wodę, obgotować 10 min., odcedzić, przestudzić, pokroić w półplasterki. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, sparzyć, osączyć. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokroić w kostkę. Ogórki pokroić w kostkę. Kukurydzę odcedzić. Wszystkie pokrojone składniki wrzucić do miski, dodać kukurydzę, koperek, majonez i musztardę, wymieszać dokładnie. Doprawić solą i pieprzem. Odstawić do lodówki na 1-2 godziny aby się przegryzła. Podawać jako dodatek do zimnych mięs i wędlin lub jako samodzielne danie. Jeśli ktoś lubi, może dodać pokrojonego w cieniutkie półplasterki pora, sałatka będzie ostrzejsza. Pieczarki przed pokrojeniem trzeba lekko odciskać w dłoniach, inaczej sałatka będzie zbyt rzadka.