

Sałatka pieczarkowo-warzywna.



BRIGITTE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	5 sztuk
Kukurydza z Puszki	100 gram
cebula	0,5 główki
czosnek	2 ząbki
papryka czerwona	0,5 sztuki
majonez	1 łyżka
sól	
masło	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki w kosteczkach podsmażyć na maśle z ćwiartką cebuli, solą i pieprzem - ostudzone wrzucamy do miski i mieszamy z kukurydzą, papryką i resztą cebuli w kostkach lub paseczkach i wyciśniętym czosnkiem. Dodajemy majonez i majeranek, mieszamy i dosalamy do smaku.