

## Sałatka ze szparagów i pieczarek



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szparagi</b>	1 kg
<b>majonez</b>	200 ml
<b>pieczarki</b>	30 dag
<b>sok z cytryny</b>	do smaku
<b>cukier</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć, oczyścić, zalać wrzącą wodą z dodatkiem cukru i soli. Ugotować do miękkości. Ostudzić i pokroić w poprzek na kawałki ok 1,5-2 cm. Pieczarki oczyścić, wrzucić do wrzącej osolonej wody, gotować nie dłużej niż 5 min., odcedzić, ostudzić, pokroić w kostkę i dodać do szparagów. Majonez przyprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Szparagi zalać sosem. Sałatkę podawać jako dodatek do potraw z drobiu.