

Sałatka z fasolki szparagowej z pieczark



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa żółta lub zielona	75 dag
pieczarki	25 dag
jajko ugotowane na twardo	4 szt
sos tatarski	125 - 180 ml
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę umyć, oczyścić pozbawić łyka i końcówek z każdej strony strąka.

Oczyszczone strąki pokroić na 1 cm kawałki, wrzucić do wrzącej, osolonej wody, ugotować do miękkości (ok. 10 - 15 minut), odcedzić i ostudzić.

Pieczarki oczyścić, umyć bardzo dokładnie, wrzucić na gotującą się osoloną i zakwaszoną kwaskiem cytrynowym wodę na kilka minut celem zblanszowania (można sałatkę zrobić również z surowych, skropionych sokiem z cytryny pieczarek), odcedzić je, przelać zimną wodą by je zahartować.

Osuszyć pieczarki i drobno posiekać.

Pieczarki wymieszać z ostudzoną fasolką i sosem tatarskim.

Dodać drobno posiekany czosnek i zieloną pietruszkę i część posiekanych ugotowanych jaj.

Przyprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny - wymieszać. Gotową sałatkę wyłożyć na szklaną salaterkę, obłożyć posiekanymi pozostałymi jajkami, cząstkami pieczarek, zieloną pietruszką lub wg własnego upodobania. Sałatkę podawać jako przystawkę, lub danie kolacyjne z dodatkiem pieczywa.