

Italský houbový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 lžic olivového oleje
3 lžice citrónové šťávy
sůl
500 g malých žampionů
oregano
1 lžice balzamového octa
1 malá červená feferonka
pepř
1 stroužek česneku
petrželka

Postup

Houby očistíme a nakrájíme na plátky. Opékáme je asi 8 minut na oleji za častého míchání. Sejmeme a necháme vychladnout.

Petrželku a oregáno nasekáme. Česnek oloupeme, rovněž posekáme a smícháme s houbami a bylinkami. 4 lžice olivového oleje rozšleháme s vinným octem a citrónovou šťávou, osolíme a opepříme. Zálivkou houby přelijeme, přikryjeme a necháme 2 hodiny odležet v chladu.

Feferonku podélně rozpůlíme, vyřízneme semeník a lusk nakrájíme na nudličky. Salát podáváme s nudličkami feferonky, citrónem a bylinkami.