

Sałatka z pieczarek



Autor: **irma72**
Przepisów: **11** Ocena: **129**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- pieczarki, 1 kg
- cebula duża, 4 szt
- jajka / na twardo /, 4 - 5 szt
- Ogórek kiszony, 2 - 3 szt
- rzodkiewka, 8 szt
- groszek konserwowy, 1 puszka
- pietruszka zielona świeża, 1 pęczek
- cukier, 1 szczypta
- sól, pieprz
- ser żółty twardy, 200 g
- majonez lub jogurt grecki

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Wrzucić do osolonej gorącej wody i gotować około 30 minut. Odcedzić i postawić do ostudzenia.
- 2 Cebulę pokroić w kostkę - sparzyć / przelać następnie zimną wodą /. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Ogórki, rzodkiewkę i jajka pokroić w drobną kostkę.
- 3 Wymieszać wszystkie składniki : pieczarki, cebulę, jajka, rzodkiewkę i ogórek kiszony, dodać groszek i ser. Doprawić do smaku solom i pieprzem. Podawać sałatkę z majonezem lub jak ktoś woli z jogurtem greckim.
- 4 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: