



Грибной салат

Mantar Salatası



15-20 шт. грибов
1 красный перец приготовленный на гриле
3 небольших соленых огурца
2 зубчика чеснока
0,5 стакана консервированного горошка
5 ст.л. растит. масла
1 ст.л. сока лимона
0,5 ч.л. соли

- # Грибы почистить и положить в кипящую воду с лимонным соком, варить 8-10 минут, затем воду слить.
- # Красный перец завернуть в фольгу и положить на медленный огонь, приготовить поворачивая на все стороны.
- # Затем грибы, перец, чеснок и соленые огурцы мелко порезать, положить в блюдо.
- # Добавить консервированный горошек, масло и соль, перемешать.

В салат добавляем соленые огурцы, поэтому соли необходимо использовать меньше.