

Salată de ciuperci cu maioneză



Salată de ciuperci cu maioneză



Această salată oferă o combinație perfectă între gustul aromat al ciupercilor și cel picant al usturoiului, echilibrat de dulceața cepei marinate și cremozitatea maionezei. Este o opțiune excelentă pentru cei care caută un aperitiv simplu, dar sofisticat.

- 400 g ciuperci la borcan
- 4 linguri maioneză
- 1 ceapă roșie
- 1/2 linguriță sare
- 1 lingură zahăr
- 2 linguri oțet
- 4 căței de usturoi

1. Tăiați ceapa foarte fin cu ajutorul unei mandoline. Adăugați sarea, zahărul și oțetul, amestecând bine pentru a se topi zahărul și sarea. Lăsați ceapa să se marineze.



2. Dacă folosiți ghebe la borcan, clătiți-le bine și stoarceți-le într-un prosop de bucătărie pentru a

elimina excesul de lichid. Dacă folosiți ciuperci champignon la conservă, le puteți opări în prealabil. Tăiați ciupercile mărunt.

3. Adăugați ceapa marinată peste ciuperci într-un castron mare. Adăugați usturoiul mărunțit și maioneza de casă. Amestecați bine toate ingredientele.



4. Verificați gustul salatei și ajustați cu sare sau piper, dacă este necesar.

