

Hlivový šalát s majonézou

Potrebujeme:

- 200 g klobúkov čerstvej hlivy
- 1 cibuľa
- 20 g oleja
- 50 g majonézy
- kapia
- vajce
- soľ
- korenie
- mletá rasca

Príprava jedla:

Jemne nakrájanú cibuľku speníme na oleji, pridáme nakrájanú hlivu, posolíme a dusíme až sa voda vyparí a obsah zhustne. Odstavíme a necháme vychladnúť. Do chladnej zmesi primiešame majonézu, okoreníme, upravíme chuť citrónom alebo octom, trochou cukru, zomletou rascou. Zmes upravíme na misku, obložíme kapiou a nakrájaným, na tvrdo uvareným vajíčkom. Podobne možno pripraviť kombinované šaláty s hlivou a hráškom fazuľkou i fazuľou, vopred v slanej vode do mäkka uvarenou.