

Острый салат из шампиньонов



Ингредиенты

соль

1 красный острый перец

1 ст. л. лимонного сока

петрушка

чеснок – 3 зубчика

масло оливковое – 70 мл

500 г шампиньонов

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Шампиньоны вымыть, обсушить и нарезать кусочками. Чеснок очистить и раздавить. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать тонкими кружочками. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить.

Шаг 2

В сковороде разогреть оливковое масло. Обжарить чеснок и перец, 1 мин. Добавить грибы и готовить, помешивая, 6 мин. Снять с огня.

Шаг 3

Добавить лимонный сок, петрушку, соль. Перемешать. Переложить в салатницу и теплым подать к столу.