

Салат из маринованных грибов с овощами



Ингредиенты

рассол из банки – 1 ст. л.
репчатая луковица – 1/2 шт.
растительное или оливковое масло – 1 ст. л.
маринованные грибы (опята, вешенки, грузди, шампиньоны) – 300 г (1 банка)
помидоры – 2 шт.
сладкий перец – 1 шт.
пучок укропа

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Луковицу очистить, у перца удалить семена. Перец нарезать полосками. Лук порезать тонко, но не слишком мелко. Помидоры нарезать кольцами или дольками. Укроп помыть, тщательно обсушить и измельчить. Сложить все овощи в салатник.

Шаг 2

Грибы откинуть на дуршлаг, чтобы лишняя жидкость стекла. Оставить 1 ст. л. рассола для заправки. Крупные грибы порезать, мелкие положить целиком.

Шаг 3

Смешать растительное или оливковое масло с рассолом, заправить салат, перемешать, посолить по желанию. Ужин без лишних калорий готов!