

Örmény saláta.txt

Örmény saláta

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 20 dkg sonka, 5 evőkanál olaj, 2 dl száraz fehérbor, 4 zöldpaprika, 1 zellergumó, 2 gerezd fokhagyma, só, tárkonyecet, ecet, 1 csokor petrezselyem

A tört fokhagymát két evőkanál olajon megfonnyasztjuk, majd a felszeletelt gombát és a kis kockára vágott sonkát átsütjük rajta. A bort aláöntve öt percig főzzük, majd a tűzről levéve a finomra vágott petrezselyemmel ízesítjük. A tál aljára kicsumázott, karikára vágott zöldpaprikát terítünk. A hámozott zellert ráreszeljük, tárkonyecettel ízesítjük. A sonkás gombát rátesszük, és a hűtőben érleljük.