

Svéd gombasaláta



- előkészület: 15 perc
- főzés: 15 perc

hozzávalók 4 főre

- 1/2 kg gomba
- 1 dl olaj
- 1 fej vöröshagyma
- 1 kis doboz paradicsompüré (~20 dkg)
- 3 babérlevél
- só
- bors
- 1-2 tk cukor
- néhány csepp citromlé

elkészítés

1. A hagymát apróra vágjuk, a gombát pedig legyaluljuk vagy nagyon vékony szeletekre vágjuk.
2. Az olajban a hagymát világosra pirítjuk, majd hozzáadjuk a gombát.
3. Ekkor történik a fűszerezés is: sózzuk, borsozzuk, megszórjuk cukorral és citromlevet csöpögtetünk rá.
4. Addig pároljuk, míg a gomba összes leve elillan, ekkor hozzáadjuk a paradicsomszószt.
5. Még néhány percig együtt pároljuk őket, megkóstoljuk, és ha kell, utólag is ízesítjük.
6. Megszabadítjuk a babérlevelektől, majd jól behűtve tálaljuk.