

Friss gombasaláta



- előkészület: 15 perc
- főzés: 15 perc

hozzávalók 4 főre

- 70kg friss vegyes erdei gomba (gombavizsgáló által bevizsgált, ehető gombák, pl róka gomba , vargánya gomba)
- 2 fej közepes méretű vöröshagyma
- fél dl étolaj
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor petrezselyem
- só
- őrölt fekete bors

elkészítés

1. A megtisztított gombát és vöröshagymát aprítsuk fel.
2. Serpenyőben az étolajat, felforrósítjuk a fokhagymagerezdeket beletesszük.
3. Pár percig pirítjuk. Hozzáadjuk a hagymát és a gombát.
4. Kb. 5 percig együtt pároljuk. Sóval, borssal ízesítjük, majd megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel.