



Баварский салат со сладким луком и жареными шампиньонам



Ингредиенты

◦ Шампиньоны целые	1 банка (230г)
◦ Овощная смесь для Оливье "На пару"	1 банка (310г)
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Желток яйца	1 шт.
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Петрушка свежая	3 веточки
◦ Горчица дижонская	1 ст. л.
◦ Лук красный сладкий	1 шт.
◦ Масло растительное	2 ст. л.
◦ Черный перец горошком	по вкусу
◦ Масло оливковое Extra Virgin	3 ст. л.
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Желток яйца	1 шт.
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Петрушка свежая	3 веточки
◦ Горчица дижонская	1 ст. л.
◦ Лук красный сладкий	1 шт.
◦ Масло растительное	2 ст. л.
◦ Черный перец горошком	по вкусу
◦ Масло оливковое Extra Virgin	3 ст. л.

Способ приготовления:



30 мин



4 порции



184 ккал

1. Нарежьте лук полукольцами. Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте лук.

2. Слейте маринад, в котором были шампиньоны. Добавьте грибы на сковородку и обжарьте. Перемешайте.

3. Слейте заливку из банки с овощной смесью.

4. Раздавите и мелко нарежьте чеснок. Добавьте его к грибам, перемешайте.

5. Разбейте яйцо, отделите желток. К желтку добавьте масло и горчицу. Хорошо перемешайте.

6. Смешайте овощи. Посолите и поперчите по вкусу. Вылейте соус, добавьте оливковое масло. Перемешайте. Выложите блюдо на тарелку. Декорируйте петрушкой.



Совет

Когда вы на сильном огне жарите чеснок, он может начать подгорать. Немедленно снимите сковороду с огня, добавьте немного заливки от шампиньонов и перемешайте.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>