



Консервированные грибы с луком и зеленью



Ингредиенты

◦ Шампиньоны целые маринованные	1 банка (540г)
◦ Укроп	1 пучок
◦ Уксус 9%	1 ст. л.
◦ Лук красный	2 шт.
◦ Перец черный	по вкусу
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Хлеб бородинский	для подачи
◦ Масло подсолнечное ароматное	4 ст. л.

Способ приготовления:



25 мин



4 порции



150 ккал

1. Очистите и нарежьте тонкой соломкой лук. Замаринуйте его на 15 минут в смеси масла и уксуса. Слейте лишнюю жидкость.

2. Откройте грибы, извлеките их из рассола. Смешайте с маринованным луком и мелко нарубленным укропом.

3. Грибы с луком заправьте ароматным маслом, солью и перцем. Подавайте с гренками бородинского хлеба.



Совет

Такую закуску хорошо готовить на природе – например, на пикнике. Она требует минимум времени и усилий. Маринованные грибы подойдут и к жареной свинине, и к баранине. Также они будут хорошим дополнением к бургерам и сэндвичам.

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