

Sałatka z gotowanych porów

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

coś dla fanatyków porów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 12 porów -
- sól -
- sos winegret -
- posiekany szczypiorek -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pory płuczemy pod bieżącą wodą, odcinamy korzenie i ciemne liście, raz jeszcze dokładnie płuczemy. Zalewamy lekko osoloną wodą, gotujemy na średnim ogniu 15-20 min. Pory dokładnie osączamy, polewamy sosem winegret, odstawiamy na godzinę, odcedzamy sos, układamy na salaterce, posypujemy szczypiorkiem, kropimy sosem.

Smacznego!

