

סלט כרובית ופטטריות



רכיבים

- 2/1 1/2 בצל קצוץ
- שן שום פרוסה דק
- כף שמן זית
- חבילה פטריות שמפיניון
- כרובית קטנה
- כף מיונז
- 2/1 1/2 כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 2/1 1/2 כפית מלח

הכנה

1. מחממים במחבת כף שמן זית ומטגנים בצל קצוץ עד ההזהבה.
2. מוסיפים שן שום וממשיכים לערבב.
3. פורסים את הפטריות ומערבבים עם הבצל על המחבת למשך מספר דקות.
4. שוטפים כרובית קטנה או חצי מכרובית גדולה, פורסים ומעבירים למחבת.
5. מערבבים עם כחצי כפית מלח גס וממשיכים לטגן עוד 10 דקות, עד שהכרובית מתרככת מעט.
6. מכבים את האש ומצננים.
7. מעבירים לכלי הגשה, מוסיפים מיונז קל וסויה, מערבבים ומגישים.

20 דקות

4 servings 4