

## סלט פטריות בסויה ודבש



## רכיבים

- סלסילות פטריות שמפיניון טריות שטופות וחצויות
- כפות שמן זית
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות דבש
- כף סוכר חום
- 1/2 2/1 כפית צילי גרוס
- 1/4 4/1 שן שום מגורדת דק
- 1/4 4/1 כפית מלח
- כפות שומשום קלוי (במחבת בלי שמן)

## הכנה

1. רוטב: מניחים בקערית 3 כפות סויה, 2 כפות דבש, כף סוכר חום, צילי, רבע שן שום מגרודת דק ורבע כפית מלח. לערבב היטב.
2. בסיר שטוח מחממים את השמן, ומוסיפים את הפטריות, ומטגנים כדקה.
3. מוסיפים את הרוטב שהכנו, מגבירים את להבת הגז למקסימום. מטגנים את הפטריות ברוטב, מנענעים את הסיר מדי פעם, עד לצמצום הנוזלים ולהתקרמלות הפטריות.
4. מעבירים לצלחת הגשה, מצננים מעט, מפזרים את השומשום הקלוי. מגישים בטמפרטורת החדר.

20 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕