

62. RECEPT

TEMA : POROVA SOLATA S ŠAMPINJONI

Sestavine za 4 osebe:

- 400 g pora
- 300 g vložene koruze
- 250 g vložnega graha
- 150 g vložnih šampinjonov
- 1 lonček tatarske omake
- 1 dl limoninega soka

Priprava :

Por očistite in po dolgem prerežite, da tako odstranite vso umazanijo. Nato ga narežite na približno 2 cm dolge palčke. Lahko ga daste v mikrovalovno pečico in tam kuhate 10 minut. Nato daste v solatno skledo odcejen vložni grah, šampinjone in koruzo, zalijete s tatarsko omako in premešate. Kuhan por odcedite in ohladite ter ga vmešate v solato. Nazadnje po okusu solite in po želji tudi popoprte. Kot prilogo lahko ponudite opečen kruhek.

Vir: knjiga Zelenjavne jedi, Poslovni sistem Mercator