

# Salata de ciuperci cu maioneza si iaurt

written by Andreea



Nu stiu despre voi, dar pentru mine, salata de ciuperci este una speciala! Prima data cand am gustat asa ceva a fost cand eram prin liceu. Am fost acasa la o prietena si mama ei, care nu gatea prea des, ne-a pus la masa aceasta salata. Venind din partea unei femei care rareori iti pune pe masa ceva gatit de ea, mi s-a parut mare lucru si mai ales, mare inventie! :). Cu aceasta ocazie am aflat ca ea insasi facuse maioneza si ca ciupercile au fost procurate cu mare greutate de la cineva care le trimisese o conserva de ciuperci din afara. Tin sa precizez ca pe vremea aceea, ciupercile la conserva nu se prea gaseau pe la noi.

Acum, din fericire, avem delicioasele conserve cu ciuperci de la Sun Food de care ne putem bucura tot anul. Am spus si o mai repet, ceea ce-mi place cel mai mult la aceste ciuperci este faptul ca desi sunt conservate, au o culoare frumoasa si se preteaza la sosuri albe fara sa le altereze culoarea.

In amintirea acelor zile de liceu, am pregatit aceasta salata de ciuperci, dar mai usoara si mai delicata, adaugand iaurt, si mai putina maioneza.

Ingrediente:

1 borcan ciuperci taiate 280 g Sun Food

1 ou

2 lingurite mustar

30 ml zeama lamaie

70 ml ulei masline

100 ml iaurt grecesc scurs

1 catel usturoi  
sare  
piper  
1/3 legatura marar  
1/3 legatura patrunjel



Intr-un castronel preparati maioneza: separati galbenusul de albus, pastrati albusul pentru alte utilizari. Puneti laolalta galbenusul impreuna cu mustarul si sarea



Cu ajutorul unui tel incepeti si amestecati incet pana ce se incorporeaza perfect. Incepeti si turnati in fir subtire uleiul de masline, treptat, amestecand incontinuu, avand grija sa incorporam complet uleiul. Nu mai turnam ulei pana ce uleiul din castron nu este complet incorporat, altfel, riscam sa se taie maioneza. In caz ca nu aveti rabdare sa amestecati cu telul sau cu o lingura de lemn, puteti folosi cu succes un mixer de mana, asa veti fi siguri ca nu se taie maioneza :). Treptat incorporati si zeama de lamaie.



Amestecati incontinuu pana ce obtineti o crema consistenta care se tine cateva secunde de tel.



Adaugati iaurtul si amestecati din nou.



Zdrobiti catelul de usturoi si potriviti de sare si piper.



Tocati marunt mararul si patrunjelul. Scurgeti bine ciupercile de apa in care au stat, puneti-le pe un servet de bucatarie, stoarceti bine servetul si adaugati ciupercile in bolul cu maioneza. Cu ajutorul unei linguri amestecati totul bine.



Puteti lasa la frigider castronul cu salata acoperit cu folie alimentara pana in momentul servirii, dar nu mai mult de 2 ore, deoarece riscati sa se oxideze usturoiul.

Noi savuram salata aceasta imediat ce am preparat-o.

Pregatiti felii de bagheta crocanta



Puneti 2-3 lingurite de salata pe feliile de bagheta, garnisiti cu marar si patrunjel, eventual si cu niste piper proaspat macinat.



Serviti cu pofta!



Enjoy!