



Прекрасное **блюдо татарской кухни** для здорового и вкусного питания.

Ингредиенты:

300 г маринованных белых грибов,

60 г растительного масла,

30-40 г зеленого лука,

уксус, соль,

черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Маринованные грибы вынуть из рассола и обсушить на дуршлаге. Затем мелко нашинковать соломкой. Зеленый лук промыть, обсушить, мелко нарубить и добавить к грибам, полить растительным маслом.

Накрыть крышкой или тарелкой и несколько раз хорошо встряхнуть.
Затем переложить грибы в салатник, присыпать черным молотым перцем.