

Salata de ciuperci cu maioneza vegana si usturoi



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Dupa cartof, ciuperca tind sa cred ca e leguma mea preferata!

De la supe si salate pana la gratar sau raw, le ador sub orice forma! <3

Daca tot am descoperit minunatele maioneze de post ([cu mustar Dijon](#) si cea [cu lapte de soia](#)), mi-am zis ca pot continua sa mananc delicioasa salata a mamei de ciuperci, adaptata la varianta vegana.

Ma topesc dupa **salata de ciuperci**, la orice masa (*da, nu am retineri sa o mananc la micul dejun:)))*

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 500g ciuperci Champignon, taiate felii subtiri
- 1/2 [maioneza vegana cu lapte de soia](#) (*merge de minune si cea cu [mustar Dijon](#)*)
- 1 catel de usturoi, ras
- 2 linguri [ulei de masline extravirgin cu usturoi](#)
- [sare](#) si [piper](#) dupa gust

Tai ciupercile feliute, si le pui in tigaie, peste care pui uleiul si un praf de sare; pana scad si se rumenesc, poti face maioneza; dupa ce s-au calit ciupercile si racit, razi catelul de usturoi, amesteci, adaugi maioneza, piperul si aia este! Ai o super salata, rapida si minunataaaa! ^_^

***Bonus:** daca iti plac conservele (*e mai rapid*), doar storci bine ciupercile de zeama, pui maioneza, sare piper si gata!

Bonus la bonus: Merge super yuuuummmmyyy cu niste cubulete de castraveti murati (*clar in saramura!* :))