ИНГРЕДИЕНТЫ

Соленые грибы (сыроежки, грузди, валуи и т.д.) - 100 г
Соленые огурцы - 3 шт.
Нерафинированное растительное масло - 1 ст.л.
Винный уксус - 0,5 ч.л.
Зеленый лук - 2 шт.
Перец - щепотка

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот салат давно и прочно присутствует в нашем домашнем меню. Он хорош к отварной или запеченной картошке. Готовится быстро и просто и съедается так же! Особенно он любим мужчинами. Остро-соленый, с кислинкой он отлично подходит к крепким алкогольным напиткам. В салат идут любые соленые грибы, будь то грузди, валуи, сыроежки или маслята. Да и домашние соленые огурцы найдутся у любой хозяйки.

Для приготовления салата из соленых огурцов и грибов берем грибы и огурцы в одинаковой пропорции. Вымоем зеленый лук.

Режем соломкой грибы и огурцы.

Зеленый лук режем наискосок покрупней.

Соединим грибы, огурцы, лук в салатнике, добавим нерафинированное душистое масло.

Добавим немного винного уксуса (при желании) и приправим салат перцем.

Перемешаем. Салат из соленых огурцов и грибов готов!