

Салат "Дин чуперчъ"



Что нужно:

- шампиньоны - 300 г;
- яйца - 4 шт;
- брынза - 100 г;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- сок лимона - 1 ст. л.;
- сметана, соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Грибы и морковь варим минут 10 в подсоленной воде, затем остужаем и грибы нарезаем попола, а морковь кубиками;
2. Яйца варим 8 минут и заливаем холодной водой на пару минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
3. Брынзу нарезаем ломтиками и далее каждый ломтик разламываем руками;
4. Зелёный лук мелко рубим;
5. Смешиваем все ингредиенты, солим и заправляем сметаной.