

## **Šampiňonový cestovinový šalát**

### Potrebuje:

- 20 g sušených šampiňonov
- 200 g majonézy
- 200 ml kyslej smotany
- 200 g cestovín
- citrónová šťava
- čierne mleté korenie
- soľ a olej
- cibuľa

### Príprava jedla:

Namáčané huby dusíme na oleji s pokrájanou cibuľou, citrónovou šťavou a soľou. Dusíme len chvíľu, aby všetko bolo chrumkavé. Zmes vylejeme na uvarenú cestovinu, pridáme majonézu, kyslú smotanu a ochutíme korením. Všetko zmiešame a necháme vychladnúť

## **Kuracia sekaná so šampiňónmi**

### Potrebuje:

- 20 g sušených šampiňonov
- 2 kuracie prsia
- 2 vajcia
- 2 lyžičky petržlenovej vňate
- 1 dcl hustej smotany
- 1 až 2 strúčiky cesnaku
- soľ
- korenie podľa chuti
- múka na obalovanie
- olej

### Príprava jedla:

Kuracie prsia s hubami pomelieme, pridáme na jemno pokrájanú petržlenovú vňatku, pretlačený cesnak, soľ, korenie, smotanu, vajcia a vymiešame zmes. Mokrou rukou formujeme karbonátky, ktoré obalujeme v múke a opekáme na rozpálenom oleji po oboch stranách do červena. Podávame so zemiakovou kašou.