

Sałatka z pieczarkami marynowanymi

Czasami małe (i duże) domowe głodomorki wołają o coś pysznego do zjedzenia i to jak najszybciej. Wtedy można wysłać je do łazienki z nakazem dokładnego umycia i wysuszenia (!!) rąk (czasami o tym drugim dzieci “zapominają” ☹), a w tym czasie możemy przygotować taką prostą sałatkę ☺
Wystarczy pokroić kilka warzyw ze słoika, otworzyć dwie puszki warzyw konserwowych, dodać przyprawy, majonez, wymieszać i gotowe. Tak mniej więcej wygląda zrobienie sałatki z pieczarkami marynowanymi. Polecam ☺



Inną szybką sałatką jest taka z [ananasa i żółtego sera z porem](#), z [ciecierzycy i awokado](#).

Składniki:

- 1 mały słoiczek pieczarek marynowanych (lub według uznania)
- 1 puszka groszku zielonego
- 1/2 puszki kukurydzy konserwowej
- 50-100 g wegańskiego sera żółtego
- kilka ogórków konserwowych z kurkumą z tego przepisu <http://lamarida.pl/2017/07/31/ogorki-konserwowe-kurkuma/>
- 1/2 cebuli
- 2 łyżki wegańskiego majonezu
- czarna sól i pieprz czarny mielony (do smaku)

Wykonanie:

Pieczarki odcedzamy i kroimy w cienkie plasterki, obraną cebulę drobno siekamy, ogórki konserwowe kroimy w kostkę, a ser żółty ucieramy na dużych oczkach tarki.

Do dużego naczynia wrzucamy pokrojone pieczarki i ogórki razem z cebulą i serem. Dodajemy odcedzony groszek konserwowy i kukurydzę.

Dodajemy majonez, mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem do smaku. I gotowe ☐ Szybki przepis, prawda?

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**