

Salata cu jumari

Ingrediente

*300 g jumari uscate
200 g sunca presata
1-2 morcovi
2-3 cartofi
2 gogonele murate
1 ceapa
100 g masline
1 legatura patrunjel verde
sare
piper*

Preparare

Cureti morcovii, cartofii, ceapa, le speli, le tai cuburi, le fierbi 30 minute, le scurgi, dar pastrezi zeama si faci din ele un piure, pe care il subtiezi cu zeama in care au fiert, pana devine ca o smantana groasa. In acest piure, adaugi jumarile, sunca taiata patratele, maslinele taiate feliute, gogonelele taiate cubulete si presate bine, patrunjelul tocat, sare si piper dupa gust, asezi totul intr-un castron si ornezi cu felii de castravete, gogosari si masline.