

## Gobova solata

### Sestavine:

- 20 dag mešanih gob (blanširanih)
- 4 trdo kuhana jajca
- 1 lonček kisle smetane
- 6 žlic majoneze
- 10 dag prešane šunke
- 2 kisli kumarici peteršilj  
esen
- sol
- poper

### Priprava:

Gobe prepražimo na tleh in dodamo žlico vegete, da gobe dobijo specifičen okus. Jajca, šunko in kumarice drobno sesekljam. Vse skupaj umešamo v ohlajene pražene gobe. Dodamo kisko smetano, majonezo, sol, poper, strt esen in sesekljan peteršilj. Pustimo stati kakšno uro in ponudimo s svežim rjnim kruhom kot predjed ali kot glavno jed ob dobri dužbi.

Priporo ajo Lekovi Gurmani!