

Coctail iz škampov

Sestavine:

- 300 g o iš enih škampov v slanic (po želji tudi ve)
- 200 g svežih šampinjonov
- 30 g masla
- sok 1/2 limone
- 100 g majoneze
- 1-2 žli ke ketchupa
- 1 žli ka sladkorja
- malo tabasca
- malo worcherster omake
- sol
- poper

Priprava:

Šampinjone o iš ene in na listi e narezane dušimo na 30 g masla približno 10-15 minut. Solimo, popramo in zalijemo z limoninim sokom. Dodamo oprane škampe, vse skupaj zmešamo in nato ohladimo.

Omaka

Zmešamo majonezo, ketchup, sladkor, sol, poper, 2-3 kapljice worchester omake in po okusu tabasco. V omako vmešamo ohlajene škampe s šampinjoni. Postavimo za eno uro v hladilnik in na koncu okrasimo s koprom.

Zraven se izvrstno prileže bel francoski kruh.

Okrasimo lahko s svežim ali suhim koprom.

Pa dober tek, Lekovi gurmani.