- горшочек салата Премиум
- горшочек салата Рукола
- 10 небольших шампиньонов
- 6 горошин черного перца
- 2 бутона гвоздики
- 100 г рисовой лапши
- 50 г панировочных сухарей
- 100 мл растительного масла
- соль, перец
- Для заправки:
- 50 мл сливок 33%
- 50 мл оливкового майонеза
- 1 зубчик чеснока

Грибы вымыть, обсушить и нарезать тонкими пластинами. Рисовую лапшу отварить согласно инструкции на упаковке. Отбросить на дуршлаг, выложить на разделочную доску и нарезать кусочками длиной примерно 5 см. Сложить в салатницу, добавить 1 ст. л. масла, перемешать

Горошины черного перца и гвоздику обжарить на сухой разогретой сковороде, 30 сек., затем истолочь пестиком в ступке.

Панировочные сухари пересыпать в глубокую миску, добавить подготовленные специи, перемешать. Выложить грибы в миску с сухарями и как следует перемешать, так, чтобы грибы были плотно покрыты сухарями со всех сторон.

Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить грибы, по 2 мин. с каждой стороны. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло.

Салат и руколу вымыть и обсушить бумажными полотенцами. Листья салата и руколы крупно нарвать и поместить в салатницу с лапшой.

Приготовить заправку. Чеснок очистить и раздавить. Смешать со сливками и майонезом. Заправить салат. Посолить по вкусу и перемешать. Сверху выложить обжаренные грибы.

Салат можно украсить помидорами черри или колечками красного острого перчика.