



## סלט פלפלים ופטטריות סיני

סלט אסייתי צבעוני ומרהיב, עם משחק של טעמים בלשון.

החומרים:

- סלסלת פטריות שמפניון חתוכים לקוביות 2 על 2 ס"מ
- 1 פלפל ירוק חתוך לקוביות 2 על 2 ס"מ
- 1 פלפל צהוב חתוך לקוביות 2 על 2 ס"מ
- 1 פלפל אדום חתוך לקוביות 2 על 2 ס"מ
- 1 חבילה כוסברה קצוצה
- 1 בצל ירוק חתוך לקוביות 2 על 2 ס"מ
- 2 שיני שום קצוצות
- 1 1/2 כפות רוטב סויה סינית
- 1 1/2 כפות חומץ הדרים או חומץ בן יין
- 1/4 כפית סוכר
- קמצוץ מלח
- קמצוץ פלפל שחור גרוס
- 1 כף שמן שומשום
- קמצוץ ג'ינג'ר גרוס או קמצוץ אבקת ג'ינג'ר

אופן ההכנה:

1. טגנו את הפטריות בשמן עמוק עד להזהבה, הוציאו והניחו בקערה בצד.
2. טגנו את קוביות הפלפלים עד להזהבה והוסיפו לפטריות.
3. הוסיפו את שאר החומרים וערבבו הכל היטב.

4. במידת הצורך, טעמו ושפרו תיבול.

5. אפשר לאכול חם או קר.

#### **הגשה:**

שמים על מצע של חסה מסולסלת או חסה 3 צבעים את הסלט, ואוכלים.