

פטטריות טריות בתחמיץ טרדגון בנוסח איטלקי

250 גר' פטריות טריות

3 כפות מיץ לימון טרי

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

$\frac{1}{4}$ כפית מלח

$\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור

1 כף טרדגון טרי קצוץ (או $\frac{1}{4}$ כפית יבש)

מנגבים את הפטריות במגבת מטבח לחה ומורידים את הגבעולים. פורסים את כיפות הפטריות. מערבבים היטב את שאר חומרי התחמיץ ויוצקים על הפטריות. מכסים ומשאירים בטמפרטורת החדר או שומרים במקרר לפחות 4 שעות לפני ההגשה.

גיוון: מוסיפים את הפטריות המוחמצות לסלטי חסה. מוציאים את הפטריות בעזרת כף מחוררת ומערבבים עם הסלט. משתמשים ברוטב של הפטריות לתיבול הסלט.