

# Marinoidut herkkusienet

<p>Valmistelut: 5 minuuttia          Marinointi: 2 tuntia          2 annosta</p>	
150 g	tuoreita herkkusieniä viipaloituna
3 rkl	persiljaa silputtuna
$\frac{1}{2}$ dl	kuivaa valkoviiniä
$\frac{1}{4}$ dl	öljyä
ripaus	suolaa
hieman	mustapippuria
$\frac{1}{2}$ tl	kuivattua rakuunaa
$\frac{1}{2}$ tl	sokeria
1 pieni	valkosipulin kynsi murskattuna
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laita herkkusienet ja persilja kulhoon.</li> <li>2. Sekoita keskenään valkoviini ja öljy ja mausta suolalla, pippurilla, rakuunalla ja sokerilla sekä halutessasi murskatulla valkosipulilla.</li> <li>3. Sekoita marinadi herkkusienten joukkoon. Tarjoa ruoka heti tai laita se maustumaan jääkaappiin pariaksi tunniksi. Maistuu vaalean leivän kanssa alkuruokana.</li> </ol>	

Yhdessä annoksessa:	
Kaloreita	61 g
Rasvaa yhteensä	10 g
Tyydyttyneitä rasvahappoja	0 g
Kolesterolia	0 mg
Proteiineja	2 g
Hiilihydraatteja	1 g
Natriumia	2 g
Kuituja	2 g
Sokeria lisätty	4 kcal
alkoholia lisätty	16 kcal