



## Šunková tlačěnka s marinovaným pórkem

### Ingredience:

4 ks/100 g šunková tlačěnka  
4 ks pórek (bílá část)  
1 ks mrkev (trochu povařenou a pokrájenou na drobné kostičky)  
1 ks jarní cibulka (nakrájená na kolečka)  
1 stroužek česnek (nastrouhaný)  
1 hrst plocholistá petržel (nasekaná na drobno)  
200ml olivový olej  
1 pol.lžice červený vinný ocet  
1 pol.lžice dijon hořčice  
Sůl  
Černý pepř (čerstvě namletý)

### Postup:

Z pórku menší velikosti odkrojíme zelený konec a bílou část pórku dobře omyjeme od hlíny. Vodu přivedeme k varu a pórek povaříme 8 - 10 minut. Pak pórek prudce zchladíme ve vodě s ledem, necháme odkapat, osušíme a nakrájíme na kolečka. Z olivového oleje, hořčice a octa připravíme vinaigrette tak, že do hořčice zašleháme olej, až vznikne emulze. Přidáme ocet, česnek, jarní cibulku, mrkev, petržel, sůl a pepř. Pórek dáme do nízké široké nádoby (např. do pekáčku) a přelijeme vinegrettem. Marinujeme alespoň 2 hodiny a pak podáváme s plátky šunkové tlačěnky, kterou ještě můžeme dochutit octem.

