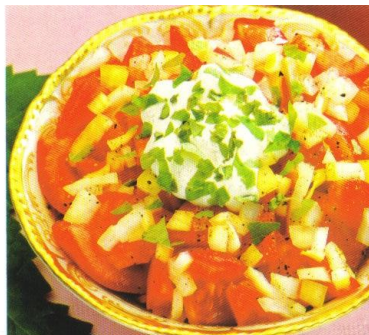


Zakąska z pomidorów po staropolsku.

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na każdą okazję

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- duże, jędrne pomidory - 6 szt.
- świeże ogórki - 3 szt.
- słodkie cebulki (szalotki) - 6 szt.
- lekko kwaśna kremówka - 1 szkl.
- liście sałaty -
- zielenina -
- ocet ziołowy - 3 łyżka(i)
- niegazowana woda stołowa - 3 łyżka(i)
- cukier - 1 czubata łyżka(i)
- sól -
- mielony pieprz - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Składniki zalewy (3 łyżki octu ziołowego, 3 łyżki niegazowanej wody stołowej, czubata łyżka cukru, sól, 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu) zagotowujemy, dodajemy posiekane cebulki, od razu zdejmujemy z ognia, podstawiamy do wychłodzenia.
- 2.** Ogórki obieramy, kroimy w niezbyt cienkie plasterki, układamy na spodzie salaterki, na wierzchu kładziemy plasterki obranych ze skórki pomidorów, całość zalewamy zimną zalewą, przykrywamy, odstawiamy na 15 minut w chłodne miejsce.
- 3.** Na półmisku rozkładamy liście sałaty, na nich odsączoną z zalewy sałatkę, wierzch przykrywamy ubitą śmietaną, całość opruszamy zieleniną.

Jak podawać?

Podajemy zaraz po przygotowaniu.