

Pomidory pod pierzynką

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Sałatka idealna jako dodatek do mięsa z grilla

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidory - 1/2 kg
- majonez - 1/2 szkl.
- śmietana - 1/2 szkl.
- ser żółty - 15 dag
- ząbek czosnku - 1 szt.
- szczypiorek - 1 szt.
- sól, pieprz - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Pomidory myjemy, suszymy i kroimy ostrym nożem w plastry. Następnie układamy je na półmisku, posypujemy solą i pieprzem. Majonez mieszamy ze śmietaną i dodajemy do tego zmiążdżony czosnek. Całość mieszamy i powstałym sosem zalewamy pomidory. Szczypiorek myjemy i suszymy. Następnie kroimy i posypujemy nim sos. Żółty ser zcieramy na tarce o małych oczkach i posypujemy nim warstwę szczypiorku. Schłodzić w lodówce.

Smacznego!

