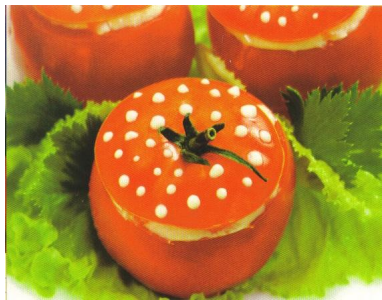


Szparagi w pomidorowym grzypku.

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na każda okazje.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jędrne pomidory - 8 szt.
- szparagi w zalewie - 1 puszka(i)
- liście sałaty -
- sól -
- zmielony pieprz -
- gęsty majonez - 1 łyżeczka(i)
- gęsta kwaśna śmietana - 4 łyżka(i)
- keczup - 2 łyżka(i)
- mały kieliszek winiaku - 1/2
- sok z cytryny -
- pieprz cayenne - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z pomidorów ścinamy wierzch, łyżeczką usuwamy miąższ i pestki, wewnątrz opruszamy solą i pieprzem, odstawiamy w chłodne miejsce.
- 2.** Przygotowujemy sos: składniki (4 łyżki gęstej kwaśnej śmietany, 2 łyżki keczupu, 1/2 małego kieliszka winiaku, sok z cytryny, szczypta pieprzu cayenne) mieszamy w salaterce, dodajemy odsączone, pokrojone na małe cząstki szparagi.
- 3.** Nadziewamy przygotowane pomidory, układamy na liściach sałaty, nakładamy ścięte wierzchy ozdobione kropkami z majonezu.

Jak podawać?

Podajemy zaraz po przygotowaniu.

Uwagi:

Aby pomidory stały, trzeba ścinać lekko dół pomidora.