

## Mizeria do obiadu i do grilla

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 18 Lipca 2012r. o 11:47

Tagi: [Ogórek](#), [obiad](#), [mizeria](#)

Rodzaj dania: [sałatki](#), [surówki](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ogórek świeży	2	szt.	warzywa
śmietana 18%	2	łyżka	nabiał
ocet winny	1	łyżka	płyny i sosy
cukier	1/2	łyżka	dodatki
sól	1	łyżka	przyprawy i zioła

### Opis

Obrać 2 ogórki. Pokroić w plasterki, posolić i odstawić na 30 minut. Po tym czasie odlać sok puszczone przez ogórki. Dodać 2 łyżki śmietany, 1/2 łyżki cukru i 1 łyżkę octu. Wymieszać.

Cukier i ocet można dodać w innych proporcjach, w zależności od upodobań.



Dla ilu osób: 3  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: