

Pomidory koktajlowe w sosie ziołowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: monikaxilo, dnia 5 Września 2012r. o 12:09

Tagi: pomidor, przekąska, sos ziołowy

Rodzaj dania: dania jarskie sałatki. surówki warzywa

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
pomidor cherry	4	garść	warzywa
oliwa z oliwek	1/2	szklanka	płyny i sosy
bazylia suszona	2	łyżka	przyprawy i zioła
oregano suszone	2	łyżka	przyprawy i zioła
ocet winny	5	łyżka	płyny i sosy
cukier puder	1	łyżeczka	dodatki

Opis

1. Pomidorki koktajlowe (mogą być czerwone cherry) myjemy, kroimy na połówki i układamy w płaskiej salaterce
2. Przygotowujemy sos mieszając dokładnie oliwę, zioła, cukier puder i ocet.
3. Polewamy pomidorki sosem.

Tę potrawę można również podpiec. W tym celu pomidorki trzeba ułożyć w żaroodpornym naczyniu, poleć sosem i wstawić do rozgrzanego do 180 st. piekarnika. Piec około 15 minut.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 10min.
 Cena:
 Liczba kalorii: