

Pomidory z serem korycińskim

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mimochodem55](#), dnia 29 Grudnia 2012r. o 10:51

Tagi: [ser](#), [koryciński](#), [pomidory](#), [przystawka](#)

Rodzaj dania: [dania jarzkie](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#) [wege](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
pomidor	5	szt.	warzywa
ser koryciński	250	g	nabiał
oliwa z oliwek	5	łyżka	płyny i sosy
pietruska natka świeża	5	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz ziółowy	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
sól	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

1. Pomidory myjemy, kroimy na grubsze plastry.
2. Ser koryciński kroimy w plastry.
3. Na półmiskach (dla każdej osoby oddzielnie) układamy naprzemiennie plaster pomidora i plaster sera korycińskiego.
4. Polewamy każdą porcję łyżką oliwy, przyprawiamy solą i pieprzem i dekorujemy posiekaną natką pietruszki.



Dla ilu osób: 5
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 15min.
Cana:
Liczba kalorii: