

Sałatka do grilla

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: bialagwiazda1906, dnia 20 Czerwca 2011r. o 10:55

Tagi: Pomidory, sałata lodowa, pieprz, sól, koperek, olej, woda.

Rodzaj dania:sałatki. surówki

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
pomidor	2	szt.	warzywa
sałata lodowa	1	szt.	warzywa
woda	5	łyżka	płyny i sosy
olej lub oliwa dowolna	5	łyżka	płyny i sosy
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
koper świeży	1	pęczek	przyprawy i zioła
papryka słodka	1	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Pokroić 2 większe pomidory i 1 sałatę lodową. Do szklanki wlać 5 łyżek oleju, 5 łyżek wody. Dodać pieprzu, soli, pęczek sproszkowanego koperku i łyżeczkę sproszkowanej papryki. Zalać sosem pomidory i sałatę. Zostawić na 20 - 25 min. Świetnie pasuje do karkówki i kielbasy z grilla.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: tak
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 15min.
 Cena: całej potrawy: 6 PLN jednej porcji: 2 PLN
 Liczba kalorii: