

Twarożkowa sałatka

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Twarożkowa sałatka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser biały (twaróg) - 30 dag świeży ogórek - 1 szt. rzodkiewki -
- 10 szt. cebula (najlepiej biała) - 1 szt. pomidor - 1 szt. sól - 1/2 łyżeczki śmietana –
1,5 s -

Etapy przyrządzania:

1. Ogórek obrać, pokroić w kostkę. Rzodkiewkę umyć, wysuszyć, pokroić w plasterki. Cebulę obrać drobno posiekać. Pomidor sparzyć, zdjąć skórkę, pokroić w kostkę. Twaróg rozkruszyć. Wszystkie składniki włożyć do salaterki, posolić, połączyć śmietaną i delikatnie wymieszać. Podawać ze świeżym pieczywem z masłem.

