

Surówka z patisonów

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

kolejna \\\'fajna\\\' surówka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 młode patisony (30-40 dag) -
- 2 pomidory -
- 1 cebula (10 dag) -
- 2 łyżki oleju słonecznikowego -
- 2 łyżki soku z cytryny -
- cukier i sól -

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę. Pomidory myjemy, osączamy i kroimy w ósemki. Patisony myjemy i zcieramy na tarce do jarzyn. Warzywa mieszamy. Olej łączymy z sokiem z cytryny, solimy i słodzimy. Warzywa polewamy sosem i jeszcze raz mieszamy.

Smacznego!

