
SAŁATKA Z TWAROGU Z CUKINIĄ

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1284 razy.

30 dag chudego sera twarogowego
30 dag cukinii
10 dag cebuli
15 dag pomidorów
4 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki z koperkiem
1 szklanka jogurtu,
sól
sok cytrynowy
ząbek czosnku

Ser twarogowy pokrajać w kostkę. Cukinię i pomidory umyć. Cukinię pokrajać w drobne słupki skrawając resztki dna kwiatowego i nasadę szypułki, włożyć do wrzącej osolonej wody. Gotować przez 5 minut. Ostudzić, odcedzić, lekko skropić sokiem cytrynowym. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w piórka, posolić. Ser wymieszać z cebulą, cukinią i posiekaną zielenią. Czosnek posiekać, rozetrzeć z solą lub przecisnąć przez prasę, wymieszać z jogurtem, przyprawić sokiem cytrynowym. Sałatkę serową wyłożyć na salaterkę, połać sosem jogurtowym, obłożyć dookoła pokrojonymi w cząstki pomidorami. Podawać bez dodatków lub z ciemnym pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD