
SURÓWKA Z PORÓW Z POMIDORAMI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 965 razy.

20 dag porów

20 dag pomidorów

5 dag jabłka

sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

sól

pieprz

3 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki z koperkiem,

1/4 szklanki jogurtu

Pory oczyścić , umyć , odkrajać stwardniałe części zielonych liści, starannie opłukać , odchylając górne części liści i sprawdzając, czy pomiędzy nimi nie pozostały resztki ziemi. Osączyć . Pomidory i jabłko umyć . Pomidory sparzyć wrzącą wodą, spłukać zimną wodą. Jabłko obrać , utrzeć na tarce z dużymi otworami, skrapiając sokiem z cytryny. Wymieszać z jogurtem, przyprawić . Pory pokrajać w drobny makaronik, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Wyłożyć na salaterkę. Pomidory obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, ułożyć ozdobnie na porach, oprószyć pieprzem. Połać równomiernie sosem jogurtowym, posypać posiekaną zielenią. Podawać jako dodatek do posiłków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD