

---

# Sałatka z ogórków

Dodano: 2010-01-01 17:31:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1140 razy.

Kuchnia turecka

2 obrane świeże ogórki

1/2 łyżeczki soli

1 i 1/2 łyżeczki octu (6 proc./

1 ząbek czosnku pokrajany w paski

1 łyżka posiekanego koperku

1 szklanka jogurtu lub śmietany

1/2 łyżki oliwy (dowolnie)

1/2 łyżki posiekanej mięty lub zielonej pietruszki

Ogórki przeciąć wzdłuż na ćwiartki, pokrajać w cienkie plasterki, posolić, włożyć do miski. Czosnek włożyć do octu, odstawić na 10 min. Jogurt wlać do miseczki, dodać koperek, przecedzony ocet, zamieszać, połączyć ogórki, skropić oliwą, posypać miętą lub zieloną pietruszką. Ochłodzoną sałatkę podawać do zimnych mięs.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD