
Groszek cukrowy w sosie z pomidorami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1831 razy.

sól,

300 g strączków groszku cukrowego

sos:

2 łyżki octu winnego,

1/2 łyżeczki musztardy,

sól, pieprz,

2 łyżki oliwy,

po łyżce posiekanej cebuli i zieleniny,

200 g pomidorów

przygotowanie - 20 minut

gotowanie - 5 minut,

dla 4 osób,

porcja - 315 kalorii

Strączki groszku umyć , wrzucić na osolony wrzątek, gotować 3-5 minut. Wysypać na cedzak, zanurzyć na krótko w zimnej wodzie, odstawić do odsączenia. Ocet połączyć z musztardą i solą. Dodać oliwę, wymieszać . Wrzucić cebulę, zieleninę i pieprz. Groszek przełożyć do miski, polać sosem, wymieszać , odstawić na 30 minut. Pomidory umyć , pokroić na ć wiartki, wrzucić do sałatki, wymieszać . Podawać z bagietką.