

## Dzień Dobry TVN: Pomidory malinowe z serem kozim, szczypiorem, czerwoną cebulą i sosem węgierskim



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pomidor malinowy</b>	4 szt.
<b>cebula czerwona</b>	2 szt.
<b>szczypior</b>	1 pęczek
<b>ser kozi</b>	100 g
<b>kapary</b>	2 łyżki
<b>sos sałatkowy paprykowo-ziółowy</b>	1 opakowanie
<b>woda mineralna</b>	100 ml
<b>oliwa</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszać i odstawić do lodówki na 10 minut. Pomidory pokroić, ułożyć na półmisku, dodać ser kozi, cebulę i kapary. Przed podaniem skropić węgierskim sosem sałatkowym i posypać szczypiorkiem.