

## Mizeria



### NATALIA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>śmietana 12%</b>	1/2 l
<b>ogórki</b>	kilka szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>cukier</b>	2 szczypty
<b>ocet</b>	1 łyżka
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać i pokroić w cienkie plastry- posolić i zostawić na 15 minut- odlać sok.  
Do ogórków wlać śmietanę- dokładnie wymieszać.  
Przyprawić solą, pieprzem, cukrem, octem i czosnkiem granulowanym.  
Dokładnie wymieszać i odstawić w zimne miejsce na minimum pół godziny żeby smaki się przegryzły.