

## mizeria francuska



### ROBERT13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ogórek</b>	1 szt
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>ocet winny</b>	2 łyżka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki obrać pokroić w półplasterki posolić posypać obficie pieprzem zalać oliwą lub olejem i skropić octem można dodać do smaku szczyptę cukru odstawić na 30 minut aby ogórki się przemacerowały.