

## pikantne truskawki z ziołami



### CARALAJNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

<b>truskawki świeże</b>	150 gram
<b>mięta liście</b>	kilka liści
<b>hyzop</b>	kilka gałązek
<b>stevia świeża</b>	kilka liści
<b>melisa</b>	kilka liści
<b>jogurt grecki</b>	100 gram
<b>ocet winny</b>	1 łyżka
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć, obrać i pokroić w plastry. Zioła umyć osuszyć. Truskawki zmieszać z ziołami. Jogurt wymieszać z octem, sokiem z cytryny i solą. Sosem jogurtowym połączyć truskawki i obficie posypać świeżo zmielonym pieprzem. Gotowe, smacznego.