

Pomidory w śmietanie



MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory	3
śmietana 12%	1 szklanka
majonez	2 łyżki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory myjemy i kroimy na ćwiartki. Śmietanę mieszamy z majonezem, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie do śmietany i majonezu dodajemy pokrojone pomidory, całość mieszamy. Doprawiamy do smaku solą. Gotowe!