

SALATKA Z GOTOWANYCH OGÓRKÓW

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masto	130 gram
zielona pietruszka	1 pęczek
szczypior	1 pęczek
sól	- do smaku
pieprz	- do smaku
ogórek	6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać, przekroić wzdłuż na 4 ćwiartki, usunąć nasiona i pokroić w kostkę.
Wodę zagotować, do wrzątku dodać ogórki, gotować na małym ogniu ok. 4 minut.
Po tym czasie ogórki wyjąć i przelać zimną wodą.
W rondelku rozpuścić masło, dodać ogórki.
Przyprawić do smaku solą i pieprzem.
Dusić do czasu zrumienienia, ciągle mieszając.
Przełożyć do półmiska, na wierzch posypać pietruszką oraz szczyporkiem.

SMACZNEGO!!!