

Sałata z sosem koperkowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

liści sałaty karbowanej albo masłowej	kilka
pomidorków koktajlowych	kilka
świeżego ogórka	1/2
łyżki soku z cytryny	1-2
czubate łyżki posiekanego koperku	2
sól, cukier, pieprz mielony	do smaku:
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę płuczemy, osączamy dokładnie, rwiemy na mniejsze kawałki. Pomidorki, po umyciu, przekrawamy na pół. Ogórka, razem ze skórą, kroimy w ćwierć-plasterki. Do miseczki/szklanki wlewamy olej, sok z cytryny, dodajemy zmiążdżony czosnek, odrobinę soli, cukru i pieprzu - dokładnie mieszamy. Sos najlepiej odstawić na kilka, kilkanaście minut aby smaki się przegryzły. Do powstałego sosu dodajemy połowę koperku, jeszcze raz mieszamy. Na talerzu albo w misce układamy sałatę, na niej pokrojonego ogórka i pomidorki. Całość polewamy sosem i posypujemy resztą koperku. Podajemy od razu.