

## Ogórki z twarożkiem



### ALICJA34



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ogórki świeże</b>	2
<b>śmietana 18 proc</b>	2-3 łyżki
<b>cytryny</b>	0,5
<b>sól</b>	
<b>twaróg</b>	20 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyj, możesz obrać, przekrój wzdłuż na połowę. Łyżeczką wydrąż miąższ z nasionkami. Cytrynę wyszoruj, sparz wrzątkiem, otrzyj z niej skórkę. Cebulę obierz, pokrój w małą kostkę. Do twarogu dodaj śmietanę, rozmieszaj widelcem. Połącz z cebulą, możesz też dodać wydrążony posiekany miąższ. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Przygotowanym twarożkiem napełnij połówki ogórka, posyp skórką z cytryny.