

Truskawki z octem balsamicznym



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

truskawki	250 g
ocet balsamiczny	1 łyż.
pieprz	1 szczypta
miód	1 łyżecz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki dokładnie myję, osuszam na durszlaku, usuwam szypułki, a owoce kroję w dość grube plasterki bądź kawałki. Pokrojone truskawki układam dowolnie na talerzu. Polewam owoce gęstym octem balsamicznym. Na koniec oprószam delikatnie świeżo mielonym pieprzem. Mało słodkie truskawki można dodatkowo poleć podgrzanym, płynnym miodem. Pozostawić na 15 minut, po czym podać.