

Salatka włoska



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
papryka	3 sztuki
pomidor	3 sztuki
kwaśna śmietana	3 łyżki
masło	1/2 łyżki
koperek	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa należy umyć. Cebulę należy obrać i pokroić w drobną kosteczkę. Paprykę pokroić w paski po usunięciu gniazd nasiennych. Czosnek należy drobniutko posiekać. Pomidory po sparzeniu należy obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Na maśle należy podrumienić cebulkę (można dodać oliwę), dodać do niej paprykę i poddusić pod przykryciem. Po 10 minutach dodać czosnek i pomidory, doprawić do smaku solą i pieprzem, przełożyć do salaterki. Polać śmietaną.