

Sałatka z patisonów



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

patison	1 sztuka
pomidor	4 sztuki
cebula	1 sztuka
liść selera	1 łyżeczka
natka pietruszki	2 łyżeczki
śmietana 30%	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Patisona należy dokładnie umyć, następnie zetrzeć na tarce jarzynowej. Pomidory należy sparzyć, po czym obrać ze skórki i rozgnieść w salaterce. Do pomidorów należy dodać posiekaną cebulkę i zieleninę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystko wymieszać, dodać patisona i śmietanę, raz jeszcze wymieszać. Sałatkę należy podawać schłodzoną w lodówce.