

Przegrzebkiz grilla z sałatą lodową i pomidorami polane sosem



MAŁGORZATA105



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Przegrzebki świeże lub mrożone	9szt
oliwa	
sól	
sałata lodowa	
pomodory	4szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przegrzebki można kupić już wyciągnięte z muszli mrożone lub świeże. Przyprawiamy je solą i pieprzem smarujemy oliwą z oliwek i odstawiamy. Sałatę rozrywamy na małe kawałki pomidory wcześniej sparzone i obrane ze skórki kroimy w plastry. polewamy octem winnym lub ryżowym i oliwą , przyprawiamy solą i pieprzem do smaku na koniec posypujemy świeżą bazylią. Przegrzebki grillujemy około 4 min. Na talerzu układamy wcześniej przygotowaną sałatę, a następnie po 3 przegrzebki na talerz. Danie pyszne jako przystawka. Smacznego