

Salatka pomidorowa



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

średnie pomidory	4
strak czerwonej papryki	1
łyżek czarnych oliwek bez pestek	5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na sos: 3 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżka czerwonego winnego octu, 1 ząbek czosnku, bazylia, sól, pieprz. Oliwę z oliwek wymieszać z octem winnym, dodać obrany i posiekany czosnek, sól, pieprz i liście bazylii, umyte pomidory wytrzeć, pokroić na cząstki, paprykę umyć, osuszyć, przekroić na pół, wyjąć gniazdo nasienne, pokroić w kostkę. Cebulę obrać, posiekać w talarki. Wymieszać przygotowane warzywa, dodać czarne oliwki, polać sosem, schłodzić w lodówce. Podawać z grillowanym mięsem i pieczywem.