

Pomidorowe dipy



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidorów	1kg
ząbki czosnku	2
cebula	1
sól	
pieprz	
sok z cytryny	
cukier do smaku	
łyżki oliwy z oliwek	2
jogurt naturalny	1 kubek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć, osuszyć, pokroić, podlać 1½ szklanki gotującej wody, gotować chwilę, żeby się rozpadły. Zestawić, przestudzić, przetrzeć przez sito, podzielić na 2 części. Do jednej części dodać drobno posiekaną cebulkę i oliwę z oliwek, przyprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny. Drugą wymieszać z jogurtem, roztartym czosnkiem, przyprawić solą, pieprzem, mieloną papryką, sokiem z cytryny i cukrem. Podawać do grillowanego mięsa i warzyw.