

Nadziwany ogórek



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	10 sztuk
majonez	0,5 słoika
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
cebula biała	3 sztuki
cebula czerwona	3 sztuki
jajko ugotowane na twardo	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórka obieramy a następnie kroimy wzdłuż na łódeczki. Wydrążamy środek. Jajka obieramy a następnie drobno szatkujemy. Majonez mieszamy z musztardą i dodajemy jajka mieszamy na jednolitą masę. Cebule białą i czerwoną siekamy i dodajemy do masy. Doprawiamy do smaku pieprzem i solą czosnkową oraz koperkiem. Mieszymy razem i wkładamy w nasze łódeczkowe ogórki. Smacznego !!