

Lekka mizeria z octem



Autor: **bozka44**
Przepisów: **152** Ocena: **2427**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- kilka ogóreczków gruntowych
- 1 mała cebula, garść koperku
- ocet 1 łyżka
- oliwa 3 łyżki
- sol i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ogorki obieramy, kroimy na cienkie plasterki, dodajemy drobno pokrojona cebulke i koperek. Przyprawiamy solą i sporą ilością czarnego pieprzu. Dodajemy 1 łyżkę octu i 3 łyżki oliwy. (Opcjonalnie, w zależności od upodobania, można dosłodzić łyżeczką miodu. Mi bardziej smakuje w wersji - na słono.) Mieszamy i odstawiamy do lodówki na pół godziny.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: