

Pomidory pod pierzynką

Autor: **DIRT**Przepisów: **22** Ocena: **1783**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 5 średniej wielkości pomidorów
- sól pieprz
- 1 szklanki majonezu
- 1 szklanki śmietany 18%
- 4-5 ząbków czosnku
- szczypiorek
- 10-15 dag żółtego sera

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory umyć, osuszyć i pokroić ostrym nożem w plastry. Następnie ułożyć je na półmisku, posypać solą i pieprzem. Majonez wymieszać ze śmietaną i dodać do tego zmiądzony czosnek. Całość wymieszać i powstałym sosem zalać pomidory. Szczypiorek umyć i osuszyć. Następnie pokroić i posypać nim sos. Żółty ser zetrzeć na tarce o małych oczkach i posypać nim warstwę szczypiorku. Schłodzić w lodówce. Sałatka idealna jako dodatek do mięsa z grilla. Smacznego !!!!!

Twoje notatki do przepisu: