

Włoskie ogórki



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **735** Ocena: **48696**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- świeże ogórki 4 szt
- sól, pieprz czarny mielony, słodka mielona papryka
- sałatka włoska (po dwie łyżki do każdej połówki ogórka):
<https://smaker.pl/przepis-salatka-jarzynowa-z-labadkiem,103745.html>

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obieramy (zawsze od strony jasnej do ciemnej, wówczas nie będą gorczkowane), kroimy wzdłuż na połowę, wydrążamy miąższ. Powstają ogórkowe łódeczki, które solimy, oprószamy pieprzem i mieloną papryką, odstawiamy na kilka minut. Wylewamy wodę, która zgromadziła się w ogórkach. Łódeczki faszerujemy sałatką jarzynową.

Smacznego.

Uwaga: Wydrążony miąższ, aby się nie zmarnował, możemy użyć do sałatki:
<https://smaker.pl/przepis-salatka-ogokowo-serowa,108152.html>

Twoje notatki do przepisu: