

Ogórki po żydowsku - moja wersja



Autor: **Kasiaczek06**
Przepisów: 52 Ocena: 975

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 ogórki gruntowe
- 1 papryka czerwona mała
- 1 cebula czerwona mała
- 3 ząbki czosnku lub łyżeczka czosnku granulowanego
- kilka gałązek pietruszki
- 2 - 3 łyżki oliwy
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki kroimy w plasterki, paprykę i cebulę w kostkę. Czosnek przeciskamy przez praskę, siekamy pietruszkę. Wszystko dodajemy do jednej miseczki, po czym dodajemy czosnek, pietruszkę, oliwę i doprawiamy do smaku. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na minimum godzinę by smaki dobrze się przegryzły.

Bardzo fajna sałatka do drugiego dania.

Twoje notatki do przepisu: