

Smazona sałata rzymska

Autor: **Majala**Przepisów: **94** Ocena: **1001**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 opakowanie sałaty - 2 sztuki młoda cebulka 2 duże ząbki czosnku
- 50 g masła
- sól, pieprz świeżo mielony
- koperek

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczyć i przygotować cebulkę, czosnek i sałatę.



- 2 Na rozgrzanym maśle podsmażyć pokrojoną cebulkę i czosnek. Dodać pokrojoną grubo sałatę.



- ③ Wymieszać na patelni i smażyć pod przykryciem na wolnym ogniu. Posolić, posypać pieprzem i gotowe. A, i jeszcze posypać sporą ilością koperku.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: