

TWAROŻEK Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI



Składniki

150 g - 150 g twarogu
półtłustego
3 łyżka - 3 łyżki jogurtu
naturalnego
15 szt. - 15 pomidorków
koktajlowych
(różnokolorowych)
pół szt. - pół małej
czerwonej cebuli
8 szt. - 8 liści bazylii
1 łyżka - 1 łyżka oliwy
1 łyżeczka - skórka z
cytryny
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Moja propozycja to twarożek z pomidorami koktajlowymi. Niezwykła sałatka z pomidorów ale także niezwykły twarożek.

Twaróg rozdrabnam i mieszam wraz z jogurtem naturalnym. Doprawiam solą i pieprzem. Wykładam do półmiska. Pomidorki kroje na połówki, niektóre na ćwiartki dodaje pokrojona drobno cebulę czerwoną i podarte liście bazylii. Wszystko zalewam oliwą i doprawiam solą i pieprzem posypując na koniec bazylią i otarta skórka z cytryny.

Pomidory wykładam na ser. Najlepiej smakuje ze świeżym ulubionym pieczywem.