



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Surówka z pomidorów ze śmietaną i musztardą

Naprawdę fajna

Składniki:

- cebula, 3 dag
- szczypiorek, 2 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- pomidor, 1 kg
- śmietana, 15 dag
- musztarda, 3 dag

Sposób przygotowania:

Pomidory opłukać, pokrajać w krążki ostrym nożem, ułożyć rządami na półmisku, oprószyć solą. Sporządzić sos: do śmietany dodać musztardę, soli i cukru do smaku. Cebulę drobno posiekać, pomidory polać sosem, posypać cebulą lub szczypiorkiem.

