



Salsa z pomidorów z bluszczykiem kurdybankiem

Pomidory z ogródka mojej siostry, troszkę oliwy, troszkę cebuli, sól, pieprz i gwiazda imprezy - bluszczyk kurdybanek. Przepis na sałatkę pachnącą latem.

SKŁADNIKI

2-3 dojrzałe pomidory

garść bluszczyka kurdybanka (lub natki pietruszki)

1/2 cebuli / czerwonej cebuli / 2-3 zielone cebulki (biała część)

trochę oliwy z oliwek

szczypta świeżo zmielonego pieprzu

szczypta soli

JAK ZROBIĆ?

1. Nazbieraj liści bluszczyka kurdybanka w lesie lub ogródku przydomowym. Wybieraj młode i nieuszkodzone listki dla najlepszego smaku. Umyj je i wysusz w suszarce do sałatek lub na papierze kuchennym.
2. Pokrój pomidory w drobną kostkę i dodaj do miski.
3. Pokrój cebulę w drobniutką kostkę i dodaj do miski z pomidorami.
4. Posiekaj drobno zioła i dodaj do miski z pomidorami i cebulą.
5. Dopraw do smaku: dodaj oliwę z oliwek, sól i pieprz i wymieszaj. Odstaw do lodówki na minimum 30min.

