



przepisy.pl

Włoska sałatka z marynowanych pomidorów



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory - 4 sztuki
- pomidorki cherry czerwone - 15 sztuk
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- cukier - 1 łyżka
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pomidorki przekrój na pół, duże na cztery. Wszystkie przełóż do miski.
2. Dodaj oliwę, cukier i pieprz. Wymieszaj lekko pomidory i odstaw na 20 minut, aby przyprawy rozpuściły się i połączyły z pomidorami.
3. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z octem.
4. Wlej sos do pomidorów i ponownie odstaw je na 10 minut. Podawaj z listkami porwanej bazylii i świeżą bagietką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl