

Uborkasaláta



- előkészület: 15 perc

hozzávalók 4 főre

- 500 g kígyó-vagy fürtösuborka
- 1 hegyes, erős zöldpaprika
- 1 gerezd fokhagyma
- 1,5 tk 10%-os ecet
- 1 tk só
- 2 dl hideg víz

tálaláshoz

- tejföl

elkészítés

1. Az uborkát meghámozzuk, vékony karikákra (1 mm) gyaluljuk.
2. A vékony karikákra szelt paprikát, a só és a zúzott fokhagymát hozzáadjuk. **10 percig állni hagyjuk**, majd alaposan kinyomkodjuk a levét (kézzel).
3. Az ecettel elkevert vízzel felöntjük.
4. Kis kanálnyi tejföllel tálaljuk.