

Mizeria

Składniki:

Okolo 500 g ogórków

2/3 z 200 g śmietany 18%

Szczypta kwasu cytrynowego

1 łyżeczka cukru

Sól



Wykonanie:

Ogórki obieramy i kroimy na plasterki (jeżeli ogórek jest dość duży to możemy przekroić go na pół wzdłuż i dopiero kroić na plasterki) i dość obficie solimy. Po jakiś 20-30 min odciskamy ogórki. W miseczce mieszamy: śmietanę, cukier i kwasek cytrynowy. Przed dodaniem do ogórków próbujemy czy smak nam odpowiada (a może powinno być bardziej słodko – dodajemy cukru, lub bardziej kwaśno - dodajemy kwasku). Na koniec mieszamy ogórki ze śmietaną. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

