Mizeria bez śmietany, ale z sosem czosnkowym

zyjezebyjesc

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- ogórek długi - 1 szt.
- koperek - 1 pęk
- czosnek - 1 ząbek
- cytryna - 1/2 szt.
- olej lniany - 60 ml
- sól i pieprz -

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Ząbek czosnku rozbijamy w moździerzu
2. Do dzbanuszka nalewamy olej i sok z cytryny
3. Dodajemy rozbity czosnek
4. Przyprawiamy do smaku, mieszamy i odstawiamy do lodówki, aby olej "się przegryzł)"
5. Ogórka obieramy, myjemy i kroimy na plasterki
6. Koperek myjemy i szatkujemy
7 Warzywa łączymy i przyprawiamy do smaku i mieszamy
8. Mizerię podajemy ze schłodzonym sosem czosnkowym