



Sałatka pomidorowa pod pierzynką jogurtową

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

pomidory np. malinowe - 3 szt.

cebula - 1 szt.

śmietana 30 % - 1/4 szklanka

sól i pieprz - - do smaku

jogurt naturalny - 200 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory dobrze opłukać, osuszyć osunąć szpatułki. Pomidory można sparzyć wrzątkiem i ściągnąć skórki (ja tego nie robię bo lubimy ze skórką pomidory). Następnie pokroić w mniejsze kawałki. Cebulę obrać pokroić w kostkę dodać do pomidorów, dodać sól i pieprz do smaku oraz niewielką ilość słodkiej śmietany. Dobrze wymieszać. Sałatkę okryć gęstym jogurtem naturalnym wymieszanym z odrobiną soli i pieprzu.

Podawać z pieczywem.