Letnia mizeria z tahini

Dorota Rozbicka

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

- ogórki - 3 szt.
- cukinia malutka młoda - 1 szt.
- pomidor malinowy - 1 szt.
- gruszka słodka - 1 szt.
- kwaśne mleko - 5 łyżka
- tahini - 1 łyżeczka
- sól himalajska - do smaku
- przyprawa do sałatek bio - do smaku
- syrop z agawy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki i cukinie obieramy, kroimy w półplasterki.
Gruszkę i pomidora kroimy w kawałki.
Kwaśne mleko mieszamy z tahini i syropem z agawy, przyprawiamy sola i przyprawą do sałatek.
Warzywa i owoce polewamy sosem.