POMIDORŲ SALOTOS SU BALTU PADAŽU IR DŽIOVINTOMIS DILGĖLĖMIS

Receptai - Receptai
Parašė zaliavalgis.lt
Penktadienis, 2014 Liepa 25 08:07



Tai labai paprastos, bet labai skanios salotos. Pomidorus supjaustome ir užpilame baltu padažu - mirkytos saulėgražos, citrinos sultys, alyvuogių aliejus, vanduo ir truputis druskos. Viską smulkinti Vitamix smulkintuvu. Ši padaža reikėtu gamintis prieš pat valgant, nes pastovėjęs jis tampa nebe toks gražus ir vienalytis . Salotas paskaniname pipirais ir džiovintomis ir sutrintomis į miltus dilgėlėmis.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Sigitai Minevičiūtei.

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/pomidor salotos su baltu padau ir diovintomis dilglmis.jpg}

Atnaujinta Penktadienis, 2014 Liepa 25 11:02