



Eva Toneva

Продукти:

червени домати 300 гр (5 бр.),
краставички малки 150 гр (2 бр.),
пиперки 600-800 гр (8-10 бр.),
кромид лук 150 гр (2-3 глави),
натрошено сирене 200 гр (1 чаена чаша),
растително масло 30 мл (3 супени лъжици),
магданоз 1/2 връзка,
оцет и сол на вкус.

Начин на приготвяне:

Пиперките се изпичат, обелват се, почистват се от семето и се нарязват на дребни парчета.

Прибавят се нарязаните на кубчета домати, краставички и лук.

Сместа се разбърква леко, подправя се на вкус с оцет и сол и се полива с растителното масло.

Изсипва се в чиния, оформя се като кучинка и се поръсва със сиренето и дребно нарязания магданоз.