



Sposób przygotowania

Pomidora pokroić w drobną kostkę. Tak samo postąpić z cebulą. W misce wymieszać pomidory z cebulą i siekaną natką. Delikatnie posolić i dodać ocet. Odstawić na 30 minut. Majonez nałożyć do miseczek, a na wierzch dodać salsę bez zalewy.

Majonez z salsą pomidorową szalotką i octem winnym



40 minut



4 porcje



Składniki

- 200 g majonezu
- 2 pomidory
- 1 szalotka
- 70 ml octu jabłkowego
- 2 łyżki siekanej natki
- sól
- pieprz