



Hozzávalók:

8 közepes nagyságú, héjában főtt burgonya, 3 húsos zöldpaprika (tévépaprika), 3-4 kemény paradicsom, 2 közepes lilahagyma, 3 dl víz, 1 kiskanál só, 2 evőkanál porcukor, 3 evőkanál 10%-os ételcet, 2 evőkanál olaj, fél csokor metélőhagyma, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors

1. A burgonyát meghámozzuk, majd 2 centis kockákra vágjuk, akárcsak a kicsumázott paprikát és a lehéjazott paradicsomot. A lilahagymát megtisztítjuk, vékonyan folszeletelve gyűrűire szedjük.
2. A vízben a sót meg a cukrot kiskanállal kevergetve föloldjuk. Ezután az ecetet és az olajat hozzáadjuk, a fölaprított metélőhagymával és a borssal fűszerezzük, végül beleforgatjuk a földarabolt zöldségeket.
3. Lefedve, rövid időre behűtjük, hogy az íze összeérjen. 10 deka apró kockákra vágott, kisütött, lecsöpögtetett húsos szalonnával is gazdagíthatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc + érlelés

Egy adag: 365 kcal