

OLGAPAWLIKOWSKA.PL

SKŁADNIKI

Liczba porcji ok. 6

Szczegóły

Czas 10 minut + chłodzenie
przygotowania

Przechowywanie lodówka

- **8 ogórków gruntowych**
- **sos sojowy**
- **sos rybny**
- **1 papryczka chili**
- **sezam**
- **ocet ryżowy**
- **miód**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrój ogórki w paski albo w plastry. Upraż sezam i posyp nim ogórki.

Wymieszaj w miseczce sos sojowy, sos rybny, ocet ryżowy i miód. Posiekaj chili, dodaj do dressingu. Dobrze wymieszaj i polej nim ogórki.

Najlepiej odstaw ogórki do lodówki na 20-30 minut.

