



רכיבים

- מלפפונים
- 1/2 1/2 בצל (לא הכרחי)
- כפות שמיר קצוץ
- לפי הטעם מלח
- 1/4 1/4 כוס חומץ תפוחים
- 1/4 1/4 כוס מים
- כף סוכר לבן

הכנה

1. שוטפים את המלפפונים ופורסים באלכסון, לפרוסות אליפטיות, הכי דקות שאפשר. (יש מי שמקלף את המלפפונים, אבל לא חייבים). אם משתמשים בבצל, פורסים גם אותו הכי דק שאפשר.
2. שמים את כל הפרוסות במסננת, ממליחים היטב ומניחים לשעה להגרת נוזלים.
3. מקץ שעה שוטפים תחת מים זורמים, ומסננים. מעבירים לקערה ומוסיפים את השמיר.
4. מכינים את הרוטב: מערבבים היטב את החומץ, המים וכף סוכר. טועמים. הרוטב צריך להיות חמוץ-מתוק ועדין בטעמו. מתקנים תיבול ומוסיפים את החומץ לקערה. מערבבים כך שהכך מתעטף ברוטב ומגישים.
5. לגירסה חגיגית יותר אפשר להוסיף לסלט פרוסות ביצים קשות ולהחליף את הרוטב בשמנת מתוקה.

70 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕