

Закуска "Баркэ дин пепене"



Что нужно:

- огурцы (крупные и плотные) - 2 шт;
- брынза - 200 г;
- сок лимона - 1 ч. л.;
- зелёный лук - 1 пучок (маленький);
- петрушка - пара веточек;
- укроп (сухой) - 1 ч. л.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем огурцы вдоль, затем нарезаем на куски длиной примерно 4-6 см. Если огурцы у вас изначально не крупные, просто нарежьте их вдоль и всё.
3. В каждом кусочке слегка вычищаем мякоть.
4. Берём брынзу, мелко порубленные лук, петрушку, укроп и сок лимона.
5. Тщательно смешиваем.
6. Раскладываем по нашим огуречным кусочкам.