

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cetrioli alla panna

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di cetrioli
sale
aceto ungherese
zucchero
panna
paprika.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i cetrioli a fettine sottilissime, metterli in una ciotola con il sale e tenere un'ora in frigorifero. Strizzarli molto bene e condirli con un miscuglio di acqua, aceto e zucchero tanto da avere un sapore agro-dolce accettabile. Versarvi sopra la panna liquida e la paprika. Ottimo contorno del pollo alla paprika.