

Amanida de tomàquet i cogombre

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 2-3 persones)

- 2 cogombres
- 3-4 tomàquets
- 1 cullerada de suc de llimona (*o al gust*)
- 4-5 fulles de menta fresca (*o al gust*)
- un grapat de julivert
- oli d'oliva

Temps de preparació:

- 10 min

Preparació:

1. Pelar el cogombre i tallar en trossos grans.
2. Tallar el tomàquet en trossos grans.
3. Posar en un bol i afegir el suc de llimona i un raig d'oli.
4. Triturar la menta i el julivert en un morter, afegir al bol i remenar bé.
5. Deixar reposar uns minuts perquè es barregin bé tots els sabors.

Nota:

- Aquesta recepta no porta sal perquè en principi el suc de llimona ja fa de "sal".

Image not found

[Veure totes les receptes del Mes Sense Carn 2012 #MSC2012](#)

Posted in: [Cuina Àrab / Nord-africana](#), [Entrants](#), [Mes Sense Carn 2012](#), [Receptes](#) |

Tagged: [Cogombre](#), [Julivert](#), [Menta](#), [Oli D'oliva](#), [Suc De Llimona](#), [Tomàquet](#) | With 0 comments