Majonez z salsą pomidorową szalotką i octem winnym

40 minut

4 porcje

Składniki

- 200 g majonezu
- 2 pomidory
- 1 szalotka
- 70 ml octu jabłkowego
- 2 łyżki siekanej natki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Pomidora pokroić w drobną kostkę. Tak samo postąpić z cebulą. W misce wymieszać pomidory z cebulą i siekaną natką. Delikatnie posolić i dodać ocet. Odstawić na 30 minut. Majonez nałożyć do miseczek, a na wierzch dodać salsę bez zalewy.