

Ароматные пикантные помидорки на закуску



На 100 грамм:
Калорийность: **124.9 ккал.**
Белки: **1.24 г.**
Жиры: **11.54 г.**
Углеводы: **4.2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/aromatnye-pikantnye-pomidorki-na-zakusku/>

Ингредиенты:

- 5 шт. помидоров
- 3 ст.л. растительного масла
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст.л. 6% яблочного уксуса(я использовала бальзамический)
- 2 ст.л. измельчённой зелени укропа и петрушки(у меня только петрушка) 1/2 ч.л.соли
- 1/2 ч.л. дижонской горчицы
- 1/4 ч.л. молотого чёрного перца

Приготовление:

Смешать растительное масло с уксусом, солью, толчёным чесноком, зеленью, горчицей и перцем, растереть всё до однородности.

Помидоры нарезать толстыми кружками, уложить каждый на порционное блюдце, промазывая между кружками пряной смесью и формируя целый помидор.

Поставить помидоры в холодильник, затем подавать.

Смешав все компоненты для заправки, попробуйте её на вкус и добавьте, если недостаточно соль.