

Salad dưa leo

Thành phần:

1 quả dưa leo lớn

1 củ hành nhỏ

2 muỗng canh giấm

1 muỗng canh dầu

1 muỗng canh đường

Muối

Tiêu

Rau thì là

Gọt vỏ dưa leo và cắt/bào thành lát mỏng. Bày giờ trộn với 1 muỗng canh đường, muối và tiêu. Đậy lại để yên trong khoảng 10 phút.

Trong lúc đó, hãy bóc hành tây, cắt làm đôi và xắt nửa vòng mỏng. Cắt nhỏ thì là và bỏ mọi thứ cùng với giấm và dầu vào dưa leo. Nêm salad với muối, hạt tiêu và đường và cho vào tủ lạnh ít nhất một giờ trước khi ăn.