

## Brokułowa z paluszkami krabowymi



**AGNIESZKA\_B**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>Świeży brokuł</b>	1
<b>jajek ugotowanych na twardo</b>	5
<b>grozdku zielonego</b>	10 dag
<b>mrożonych paluszków krabowych</b>	12
<b>koper, sól, czarny mielony pieprz</b>	do smaku
<b>majonezu</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuł podzielony na różyczki blanszować 5 minut we wrzątku, po czym przelać zimną wodą i ostudzić. Jajka pokroić w grubą kostkę, paluszki krabowe w plastry. Dodać zielny groszek i posiekany koperek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać wszystkie składniki z majonezem. Wstawić do lodówki na godzinę. Smacznego:)