

Przepis dnia II, odc. 50: Sałatka z brokułów z serem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	20 różyczek
ser kozi	100 g
pestki słonecznika	2 łyżki
pomidory koktajlowe (czerwone)	8 szt.
szczypiorek	1 pęczek
Sos sałatkowy czosnkowy Prymat	1 opakowanie
majonez	1-2 łyżki
chili pieprz cayenne	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Brokuły ugotować w lekko osolonej wodzie i ostudzić. Jogurt wymieszać z sosem sałatkowym,
- KROK 2 dodać majonez, zielony szczypiorek i doprawić chilli pieprzem Cayenne.
- KROK 3 . Odstawić do lodówki. Brokuły i pomidory koktajlowe połączyć z sosem, przełożyć na półmisek,
- KROK 4 posypać serem, pestkami słonecznika i posiekany szczypiorkiem.
- KROK 5 Smacznego!