

Sałatka brokułowo- pomidorowa z kaparowym sosem



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1/2 kg
pomidory	3-4 szt
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 szt
kapary	1 łyżka
ocet balsamiczny	2 łyżki
oliwa	4 łyżki
miód	1 łyżka
musztarda dijon	1 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podzielone na różyczki brokuły gotujemy chwileczkę w osolonej wodzie- odcedzamy i polewamy zimną wodą- dokładnie odsączymy.

Pomidory kroimy na 8 części a cebulę w cienkie talarki.

Kapary drobniutko siekamy i mieszamy z octem balsamicznym, miodem, musztardą, oliwą- przyprawiamy solą i pieprzem.

Łączymy wszystkie składniki i polewamy przygotowanym sosem.