

Salatka jajeczna z kalafiolem i surimi



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

opakowanie paluszków krabowych surimi	250 g
niewielkich jaj	5
majonezu	3 łyżki
lody	3 łydzygi
kalafior	1/2 ugotowany
ketchup	2 łyżki
jogurt naturalny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja gotujemy na twardo, obieramy i kroimy na drobna kosteczke. Selera obieramy, myjemy i drobniutko siekamy. Paluszki krabowe kroimy na drobniutka kosteczek lub prostokaciki. Kalafiora gotujemy w osolonej wodzie, na sredniomiekkko, tak, aby sie za mocno nie rozpadal i drobno kroimy, odrzucajac twardsze lodyzki. Laczmy wszystkie skladniki, dodajemy majonez, jogrut, ketchup i przyprawy, doprawiamy do smaku, przechowujemy w lodowce.