

Sałatka z brukselki i kaparów

GOSIA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselka	0,5 kg
sól	do smaku
ocet winny	3 łyżki
cukier	1 łyżka
cebula	1 szt
czosnek	4 ząbki
kapary	1 słoik
majonez	1 szklanka
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brukselkę ugotuj na pół twardo w osolonej wodzie z łyżką cukru. Pod koniec gotowania wlej 2 łyżki octu. Odcedź, wymieszaj z posiekanym czosnkiem. Cebulę obierz, posiekaj i zalej pozostałym octem, dodaj do brukselki. Dorzuć osączone kapary i natkę pietruszki. Dopraw do smaku solą, wymieszaj z majonezem. Przed podaniem schłódź. Smacznego!