

Sałatka z bobu i kaparów



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bób	50 dag
kapary	4 łyżki
majonez	3 łyżki
kwaśna śmietana	6 łyżek
czosnek	4 ząbki
sól	do smaku
sok z cytryny	2 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
sałata zielona	5 liści

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować z 1/2 łyżeczki soli, ugotować na niej bób, odcedzić i przelać zimną wodą, następnie osączyć. Bób obrać i wymieszać z całymi kaparami. Majonez połączyć ze śmietaną i sokiem z cytryny, dodać gałkę muskatołową oraz sól i pieprz do smaku. Salaterkę wyłożyć opłukanymi, osuszonymi liśćmi sałaty, wyłożyć na nią bób z kaparami i połączyć sosem.