

salatka kalafiorowa z serem



ROBERT16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler

2 cebule

2 łyżki octu winnego

1 łyżka curry

1 łyżka papryki

sól

pieprz

olej 4 łyżki

ser gouda 150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kalafior podzielić na rozczyki seler pokroić w kostkę kalafior i seler włożyć do posolonego wrzasku gotować 15 minut odcedzić i wystudzić ser żółty pokroić w kostkę cebule obrać posiekać olej lub jogurt naturalny wymieszać z octem winnym cebula curry i papryka przyprawić do smaku solą i pieprzem warzywa i seler polać sosem wymieszać podawać do pieczonych i smażonych mięs