

Sałatka z zielonego kalafiora



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ogórki małosolne	2-3
jogurt naturalny	5 łyżek
majonez	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
koperek świeży	1 łyżeczka
sól	do smaku:
cukier	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
kalafior zielony	1/2 sztuki
jajko ugotowane na twardo	2-3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka zalałam w garnku zimną wodą, zagotowałam i odstawiłam pod przykryciem na 10 min.. Po tym czasie przełożyłam je do ziemnej wody a gdy wystygły obrałam i pokroiłam na ćwiartki. Kalafiora opłukałam, podzieliłam na nieduże różyczki. Wrzuciłam co lekko osolonego i osłodzonego wrzątku, gotowałam 2 minuty, odcedziłam i przelałam zimną wodą, osączyłam dokładnie. Jogurt zmieszałam z majonezem i sokiem z cytryny. Dodałam przeciśnięty przez praskę czosnek i koperek. Doprawiłam solą, pieprzem ziołowy i listkami świeżego tymianku.

Na dużym talerzu ułożyłam kawałki kalafiora, ćwiartki jajek i wszystko poprzekładałam plasterkami ogórków. Polałam sosem i posypałam listkami koperku. Wyszła bardzo smaczna kolacja :-)