

Sałatka pomidorowo - brokułowa



MAJECZKAMP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól	do smaku
pomidory	350 g
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 sztuki
kapary całe Smak	1 łyżka
ocet winny	2 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
miód pszczeli	1 łyżka
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku
oliwa	4 łyżki
brokuły	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuły umyć delikatnie pod bieżącą wodą, oczyścić, podzielić na małe główki (różyczki) i blanszować około 3 min w osolonej wodzie. Następnie należy je odcedzić i przelać zimną wodą, i dokładnie odsączyć. Umyć cebulę i pomidory po czym odpowiednio cebulę obrać i pokroić w plastry a pomidory w skórce w kostkę. Kapary odsączyć i posiekać drobno, a dalej wymieszać je z octem, musztardą, miodem, solą oraz pieprzem. W ten sposób przygotowanym sosem połączyć wszystkie przygotowane składniki sałatki w jednej miseczce i wymieszać. Sałatka ta nadaje się do obiadu, ale doskonale smakuje również z pieczywem czosnkowym.