

salatka z kalafiora z pomidorami



KAMILAGORCZYCA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	0,5 kg
pomidor	3 szt.
groszek konserwowy	1 puszka
jajko ugotowane na twardo	2 szt.
koperek	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora umyć, podzielić na różyczki, obgotować 4 minuty w osolonej i lekko posłodzonej wodzie. Następnie odcedzić i ostudzić. Pomidory sparzyć, obrać i pokroić na ósemki. Groszek osączyć z zalewy. Koper umyć i posiekać. Jajka obrać i pokroić w grubą kostkę.

Przygotować sos: zmiażdżony czosnek (lub granulowany) utrzeć ze szczyptą soli i pieprzu, wymieszać z majonezem połączonym z jogurtem.

Przygotowane składniki połączyć, polać sosem i wymieszać. Przed podaniem schłodzić w lodówce.