

Sałatka kalafiorowa



PATUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1/2 kg
jogurt naturalny	6 łyżek
majonez	6 łyżek
skórka z cytryny	2 łyżeczki
płatki migdałowe	6 łyżek
Szafran nitki Prymat	szczypta
sól	szczypta
cukier	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior opłukać, podzielić na różyczki.
W garnku zagotować wodę z dodatkiem soli, cukru, szafranu i ugotować w niej kalafior na półtwardo. Kalafior wyjąć i przestudzić.
Na suchej patelni uprażyć płatki migdałów.
W miseczce połączyć jogurt z majonezem i skórką z cytryny,
Kalafior polać sosem, popruszyć płatkami migdałów.
Odstawić na 30 minut.