

Sałatka z brokułem.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brokuła	0,5 kg
jajek	4 szt
pomidorów	2 szt
fasolki szparagowej zielonej (ok.20 dag po odcieku)	1 puszka
majonezu	5 łyżek
szczypiorek	do posypania
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Różyczki brokuła obgotować w osolonym i lekko posłodzonym wrzątku ok.5 minut. Wystudzić. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokroić na ćwiartki. Pomidory umyć, pokroić na ósemki. Fasolkę osączyć z zalewy. W przezroczystej salaterce układać obok siebie: brokuł, jajko, pomidor. Gdy wyłożymy cały spód rozkładamy na nich fasolkę. Na fasolce wykładamy znów brokuły, jajka i pomidory. Lekko solimy. Na wierzchu sałatki rozsmarowujemy majonez, posypujemy całość szczypiorkiem i pieprzemy świeżo zmielonym pieprzem kolorowym. Wstawiamy na godzinę do lodówki i nakładamy od spodu.