

Salatka brokułowa



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1
ser feta	1 opakowanie
bazylia	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
rodzynki	1 garść
paptyka żółta	1
ząbek czosnku	2
majonez	7 łyżek
jogurt naturalny	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki zalać gorącą wodą i odstawić na około 15 minut, żeby zmiękły. Brokuł bardzo dokładnie oczyścić, umyć i podzielić na mniejsze kawałki. W następnej kolejności brokuł ugotować w lekko posolonej wodzie do miękkości. Jedną paprykę żółtą dobrze umyć, wyciąć ze środka gniazdo nasionek i pokroić na niedużą kostkę. Ząbki czosnku obrać, przemyć i trzeć na tarce o małych oczkach. Serek feta pokroić w niedużą kostkę (chyba, że ktoś kupił już pokrojony). Wszystkie składniki dobrze wymieszać ze sobą. Majonez oraz jogurt naturalny dobrze wymieszać ze sobą, a w późniejszej kolejności połączyć nim sałatkę. Na koniec sałatkę doprawić do smaku według własnego uznania pieprzem oraz solą czosnkową. Liście bazylii dobrze umyć, posiekać i dodać do sałatki. Wszystko razem wymieszać ze sobą.