

Kalafior z kolorową papryką.



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior

żółta, czerwona, zielona papryka

gęsty majonez

3-4 łyżki

sól, sałata

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora myjemy i gotujemy 3-4 minuty we wrzącej osolonej wodzie. Wyjmujemy i hartujemy w zimnej. Papryki myjemy, przekrawamy na pół i usuwamy gniazda nasienne. Miąższ gotujemy 2-3 minuty w osolonej wodzie. Osączamy, studzimy i następnie kroimy w drobną kostkę. Sałatę myjemy. Spód kalafiora równo przycinamy, aby był stabilny i kładziemy na talerzu. Smarujemy dość grubo majonezem i układamy trzy szerokie pasy z papryki: żółty, zielony i czerwony. Dekorujemy sałatą