

Letnia sałatka kalafiorowo koperkowa



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kalafior	0,5 sztuki
ogórki małosolne	2 sztuki
liście sałaty	3 liście
pęczek koperku	0,5 pęczka
jogurt grecki	5 łyżek
majonez	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
pomidorki koktajlowe	7 sztuk
papryczka chili	1 sztuka
ziemniaki młode	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kalafior myję i gotuję al dente w osolonej wodzie. Ziemniaki myję, skrobię, również gotuję w osolonej wodzie.
- KROK 2 Do miski strzepię liście sałaty, dodaję różyczki kalafiora, pokrojone ogórki małosolne, pomidorki koktajlowe połówki, chili pokrojoną, oraz plasterki ziemniaków. Koper kroję, i miksuję blenderem z jogurtem greckim. Dodaję majonez.

KROK 3

Trzy gałązki kopru zostawiam do dekoracji i układam na sałatce. Sos doprawiam solą, pieprzem, czosnkiem sprasowanym. Polewam sałatkę.