

Salatka ze szparagami i żółtym serem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pęczka zielonych, cienkich szparagów	1/2
brokuła	1/3
dkg żółtego sera, użyłam Goudy	20-30
łyżki posiekanego koperku i cienkiego szczypiorku	po 1-2
łyżeczka soku z cytryny	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa opłukać, osączyć. Szparagom przyciąć albo odłamać twarde końcówki, pokroić na mniejsze kawałki. Brokuła i kalafiora podzielić na różyczki. Ser pokroić w słupki. Jogurt wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić, dodać zioła, wymieszać. Wszystkie warzywa wrzucać partiami do lekko posłodzonej wrzącej wody, gotować 2-3 min. - mają być lekko obgotowane, ale chrupiące. Osączyć je i przestudzić. Ułożyć porcje warzyw na talerzach, oprószyć odrobiną soli, dodać po trochu sera, polać sosem