

Brokułowa z paluszkami krabowymi



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Świeży brokuł	1
jajek ugotowanych na twardo	5
groszku zielonego	10 dag
mrożonych paluszków krabowych	12
koper, sól, czarny mielony pieprz	do smaku
majonezu	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuł podzielony na różyczki blanszować 5 minut we wrzątku, po czym przelać zimną wodą i ostudzić. Jajka pokroić w grubą kostkę, paluszki krabowe w plastry. Dodać zielny groszek i posiekany koperek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać wszystkie składniki z majonezem. Wstawić do lodówki na godzinę. Smacznego:)