

Sałatka brokułowa z sercami palm/palmito



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na sałatkę:

brokuł	0.5 sztuki
jajko	2 sztuki
palmito (serca palm)	3 sztuki
orzechy włoskie	2 garście
natka pietruszki	0.3 pęczka
olej z pestek winogron	5 łyżek
sól	4 szczypty
chilli	4 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuła należy ugotować na parze lub w osolonej wodzie, a jajka na twardo. Następnie jedno jajko pokroić w kostkę, a drugie na 6-8 części, natomiast palmito w plasterki. Różyczki brokuła wymieszać z palmito, natką pietruszki oraz posiekanym jajkiem i umieścić na półmisku. Obok ułożyć kawałki jajka. Całość posypać orzechami, doprawić do smaku i solidnie skropić oliwą/olejem.