

## sałatka z brokułami



### SYLA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>jabłko</b>                    | 1 szt       |
| <b>cebula czerwona</b>           | 1 szt       |
| <b>korniszony</b>                | 3 szt       |
| <b>Kukurydza z Puszki</b>        | 1 szt       |
| <b>jajko ugotowane na twardo</b> | 3 szt       |
| <b>natka pietruszki</b>          | 1/2 gałązki |
| <b>czosnek</b>                   | 2 ząbki     |
| <b>majonez</b>                   | kilka łyżek |
| <b>Sól, pieprz, majeranek</b>    | do smaku    |
| <b>papryka czerwona</b>          | 1 szt       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

najpierw przygotować osoloną wodę i moczyć w niej ok 10 min małe kawałki brokuł. Odsączyć później. Jabłko, cebulę i korniszony kroimy w kostkę, natomiast opaprykę w paseczki. Jajka kroimy na ćwiartki bądź ósemki. Natkę drobno siekamy, a kukurydzę odsączamy. Wszystkie składniki wkładamy do naczynia i mieszamy. W oddzielnym kubku robimy sos. Jogurt mieszamy z majonezem, dodajemy zmiądzony czosnek i doprawiamy odpowiednio. Zawartość naczynia z warzywami polewamy sosem i gotowe :)