

Warzywa w majonezie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	0,5 kg
pasternak	0,5 kg
brukselka	0,5 kg
por	0,5 kg
cukinia	0,5 kg
majonez	1 szklanka
pomidor	2 szt
sól	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć i ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Ugotowane pokroić i ułożyć na półmisku, zalać majonezem, przyprawić do smaku solą i cukrem, ozdobić cząstkami pomidorów.