

Sałatka ze szparagami i brokułem



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **596** Ocena: **5715**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Brokuł - 1 szt
- Szparagi zielone - 1 wiązka
- Jajka - 3szt
- Pomidory koktajlowe - 10szt
- Sos:
- Majonez - 2 łyżki
- Jogurt naturalny - 4 łyżki
- Ser Grana Padano tarty - 40g
- Gałka muskatołowa - 1 płaska łyżeczka
- Sól, pieprz, chilli

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na sos mieszamy.

Jajka gotujemy na twardo. Brokuła dzielimy na różyczki i gotujemy ok 3-4 minuty (powinien być twardy i jędrny). Szparagi gotujemy w pozycji pionowej ok 8 minut. Kilka główek zostawiamy do dekoracji, resztę szparagów kroimy na mniejsze kawałki. Pomidory kroimy w połówki lub ćwiartki.

Wszystkie warzywa mieszamy, dodajemy sos, ewentualnie doprawiamy do smaku, dekorujemy główkami szparagów. Sałatka najlepiej smakuje schłodzona.



Twoje notatki do przepisu: