

sałatka wielkanocna

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

łatwa, szybka, tania, no i smaczna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duży brokuł -
- 2 pomidory -
- 4 jajka -
- pęczek koperku -
- majonez -
- sól, pieprz -
- 1/2 szklanki mleka -
- łyżka olej winnego (lub zwykłego) -

Etapy przyrządzania:

1. Brokuł umyć, skroić łodygę, krótko obgotuj w osolonej wodzie z dodatkiem mleka i octu winnego. Wyjmij go ostrożnie, następnie osącz, a potem ostudź na sicie.
2. Ugotuj jajka na twardo. Po wystygnięciu, obraniu, pokroić na ćwiartki. Pomidory także podzielić na ćwiartki.
3. Ułożyć brokuł na środku talerza. Dookoła poukładaj cząstki jajka. Między brokułowe różyczki włożyć ćwiartki pomidorów. doprawić sałatkę do smaku pieprzem i solą. Połączyć majonezem, na koniec obficie posypać posiekanym koperkiem.

