

Sałatka brokułowa z jajami i czosnkiem

Autor: **fafiatko**Przepisów: **596** Ocena: **11943**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Brokuł
- Jajo kurze 3-4 szt
- Czosnek 1 ząbek
- majonez 3-4 łyżki i musztarda 1 łyżka
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Żeby jaja miały idealny kolor trzeba je włożyć do zimnej wody i od zagotowania, trzymać je 8 minut a potem wylać wodę.

Idealny brokuł wkłada się do wrzącej osolonej wody, gotuje 5 minut i wyłącza ogień. Po kolejnych 5 minutach powinien być już dobry, jeśli jest zbyt zwarty to można go zostawić jeszcze na kilka minut.

Brokuła podzieliłam na różyczki, można użyć też obranego głąba. Jaja pokroiłam w grubą kostkę.

jeszcze musztarda, majonez- może być też śmietana kwaśna.

Sól i pieprz wedle upodobania i 1 ząbek przeciśniętego czosnku.

W wersji z gośćmi lub do pracy polecam suszony czosnek, lub pastę czosnkową.



② Przepis robił furorę w latach 90- tych.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: