

Sałatka brokułowa z kabanosem w sosie musztardowym



Autor: **ErJot**

Przepisów: **625** Ocena: **5220**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- brokuł 1 szt
- ser żółty 10 dag
- kabanosy 2 szt
- jajka 3 szt
- majonez 1 łyżka
- jogurt naturalny gęsty 2 łyżki
- musztarda 2 łyżki
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- posiekany szczypiorek 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuła dzielimy na małe różyczki, gotujemy w osolonej wodzie ok. 3 min. odsączamy i odstawiamy do wystudzenia. Żółty ser kroimy w małą kostkę. Kabanosy kroimy w grubsze plastry.



- 2 Jajka gotujemy na twardo, studzimy, wyjmujemy ze skorupki i kroimy w małą kostkę. Dodajemy do pozostałych składników.



- 3 Majonez mieszamy z jogurtem naturalnym i musztardą, doprawiamy solą i pieprzem. Powstały sos dodajemy do pozostałych składników i mieszamy. Odstawiamy na 30 min. Sałatkę przed podaniem posypujemy szczypiorkiem.



Twoje notatki do przepisu: