

# Sałatka brokułowa z ogonówką

Autor: **Erjot**Przepisów: **711** Ocena: **6434**

3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- jajka 5 szt
- brokuł 1 szt
- papryka czerwona 1 szt
- ogonówka 20 dag
- ogórki konserwowe 4 szt
- majonez 1 łyżka
- jogurt grecki 1 łyżka
- czosnek 1-2 ząbki
- sól do smaku
- pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i kroimy w kostkę. Brokuła dzielimy na różyczki, wrzucamy do osolonego wrzątku i gotujemy 2-4 min, odsączamy i studzimy. Paprykę czerwoną oczyszczamy z nasion i kroimy w kostkę. Ogórki konserwowe i ogonówkę również kroimy w kostkę. Wszystkie przygotowane składniki przekładamy do salaterki. Majonez mieszamy z jogurtem greckim, przeciśniętym przez praskę lub drobno posiekanym czosnkiem, solą i pieprzem i tak przygotowany sos dodajemy do sałatki. Mieszamy. Najlepiej jeśli sałatka postoi godzinkę by smaki się przegryzły ale możemy też podać ją od razu po przygotowaniu:)

## Twoje notatki do przepisu: