

Brokuły w sosie ziołowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna salotka do obiadu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- brokuł -
- pol kalafiora -
- ugotowana marchewka -
- cebula -
- sos: -
- 2 łyżki oliwy -
- łyżeczka ziół prowansalskich -
- sok z cytryny -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Brokuł i kalafior zalewamy wrzątkiem, gotujemy 5 min. , wyciagamy, przelewamy zimną wodą. Dzielimy na różyczki. Marchewkę kroimy w talarki, paprykę w kostkę, cebule w piórka. Warzywa łączymy. Do słoika wlewamy oliwę, dodajemy 3 łyżki wody i przyprawy. Zamykamy i energicznie potrząsamy. Polewamy sosem salatkę.

