



przepisy.pl

Salatka kalafiorowa z porem i sosem serowym

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- por - 2 sztuki
- sól
- cukier
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- szczypiorek - 1 łyżka
- sok z cytryny - 4 łyżki
- ogórek - 1 sztuka
- mięta - 1 łyżka
- różyczki kalafiora - 300 gramów
- ser rokpol - 150 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ogórka pokrój w plastry. Białe części pora pokrój również w plastry, połóż na sicie i przelej wrzątkiem.
2. Różyczki kalafiora gotuj około 3 minut w osolonym wrzątku. Odcedź i przelej zimną wodą, pozostaw do ostygnięcia.
3. Ogórki, por i różyczki kalafiora włóż do salaterki, posyp posiekanym szczypiorkiem.
4. Ser wkrusz do jogurtu, wlej sok z cytryny i zmiksuj, dodaj miętę. Przypraw solą, pieprzem i cukrem, polej sałatkę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl