

Sałatka francuska

50 dag brokułów
2 twarde, mięsiste pomidory
2 jaja ugotowane na twardo
cebula
1/2 strąka czerwonej papryki
1/2 strąka żółtej papryki
natka pietruszki
cukier
sól
sos
3 łyżki gęstego majonezu
2 łyżki jogurtu naturalnego
2 - 3 ząbki czosnku
łyżka soku z cytryny
szczypta cukru
sól, pieprz

Sposób wykonania :

Brokuły włożyć do osolonego i lekko osłodzonego wrzątku, gotować około 10 minut, odcedzić, podzielić na różyczki, łodygi pokroić w kostkę.

Pomidory sparzone wrzątkiem i obrane ze skórki oraz jaja pokroić na ćwiartki, a paprykę w cienkie paski.

Ząbki czosnku rozetrzeć z solą, dokładnie wymieszać z majonezem, jogurtem, sokiem cytrynowym i przyprawami.

Połączyć składniki sałatki, połać sosem, schłodzić.

Przed podaniem posypać posiekaną natką.