

## Sałatka z kalafiorów

2 kalafiory  
1 dag masła  
2 dag cukru  
sól  
żółtko  
2,5 dag oliwy  
1 dag cukru pudru  
ocet winny  
pieprz

### Sposób wykonania :

Młode, białe, świeże kalafiory zblanżerować, to jest oczyszczone włożyć w zimną wodę i postawić z rondlem na ogniu prawie do zagotowania.

Odlać wodę, nalać drugą ciepłą, włożyć trochę masła, soli, łyżkę cukru, stosując to wszystko do ilości kalafiorów.

Zagotować, żeby były miękie, a wtedy wybrać z wody, niech na przetaku ostygną.

Rozebrać, gdy będą już zimne - na cząstki, czyli drobne kwiatki.

Głębki zaś pokrajać w drobne plasterki.

Na małą salaterkę sałaty rozbić jedno żółtko z dwiema łyżkami oliwy, bijąc trzepaczką, aż się zapieni.

Wsypać natłuszczonego pieprzu, pół łyżki mialkiego cukru, a wymieszawszy to należycie wlać łyżkę winnego octu i poleć tą mieszaniną ułożone na salaterce kalafiory.