

Sałatka z brukselki

Składniki

50 dag brukselki, 2 nieduże cebule, duże kwaśne jabłko, 2 ząbki czosnku, pół szklanki majonezu, 4 jaja, 10 dag gruszek z półsłodkiej marynaty, 3 łyżki posiekanej natki pietruszki, łyżka posiekanej bazylii lub łyżeczka suszonej, sok z cytryny, cukier, pieprz, sól



Sposób przyrządzenia

Oczyszczoną brukselkę ugotować, odcedzić i ostudzić. Większe główki przekroić na połówki lub ćwiartki. Cebulę, gruszki i czosnek drobno posiekać. Jabłka pokroić w kostkę, skrapiając podczas krojenia sokiem z cytryny, aby nie ściemniały. Połączyć wszystkie składniki z majonezem, dodać połowę natki i bazylię, wymieszać, przyprawić solą, cukrem i pieprzem. Gotową sałatkę wyłożyć na salaterkę, obłożyć ćwiartkami jaj ugotowanych na twardo i posypać zieleniną. Podawać na przekąskę. 100 g - 110 kcal.