

Z kalafiora

Składniki

Mały kalafior, 8-10 czarnych oliwek, strąk papryki pomidorowej, mała puszka zielonej fasolki szparagowej, 2 łyżki posiekanego koperku, 2 łyżki octu winnego, 2 łyżki oliwy (może być olej słonecznikowy), pół łyżeczki gałki muskatołowej, płaska łyżeczka cukru, pieprz, sól

Sposób przyrządzenia

Kalafior podzielić na małe różyczki, opłukać, osączyć, gotować 5-8 min z dodatkiem soli, cukru i kilku kropli octu. Osączyć na sicie. Przełożyć na talerz, skropić octem i pozostawić do ostygnięcia. Fasolkę osączyć, oliwki pokroić na połówki, a oczyszczoną z nasion paprykę - w paseczki. Składniki wymieszać z oliwą i przyprawami, obficie posypać koperkiem.