




Sałatka z brokuła i jaj

 Tylko z Natury

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

- jajka kur zielononozek - 6 szt.
- brokuł - 1 szt.
- szczypiorek - 1/2 pęcz
- jogurt naturalny - 2 łyżka
- musztarda - 1 łyżeczka
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- czosnek opcjonalnie - 1-2 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka gotujemy na twardo w osolonej wodzie. Świeżego brokuła myjemy i dzielimy na różyczki wrzucamy bezpośrednio do gorącej i osolonej wody, gotujemy dość krótko. Ugotowane jajka studzimy, obieramy ze skorupki i kroimy w kostkę. Ostudzone brokoły i jajka przekładamy do miski. Szczypiorek myjemy, siekamy i dodajemy do brokuła i jaj. W niewielkiej miseczce mieszamy jogurt, musztardę, opcjonalnie przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy solą i pieprzem. Sosem polewamy sałatkę, delikatnie mieszamy. Schładzamy w lodówce.