




Sałatka z pekinki z jajkami i granatem

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

kapusta pekińska - 30 dag

brokuł - 0,5 szt.

jajka ugotowane na twardo - 2 szt.

papryka marynowana - 0,5 szt.

paluszki sera mozzarella - 2 szt.

kukurydza konserwowa - 0,5 szt.

pestki granatu - 2-3 łyżka

sól, cukier - - do smaku

Sos: -

sok z cytryny - 1 łyżeczka

oliwa - 2 łyżka

musztarda - 0,5 łyżeczka

pieprz, sól, cukier - - do smaku

Dodatkowe info:

Do sałatki dodałam paluszki sera mozzarella. Sos winegret można zamienić na majonez.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuł podzielić na różyczki i gotować około 2-3 minuty z dodatkiem soli i cukru, odcedzić, ostudzić. Kukurydzę osączyć z zalewy. Kapustę umyć, osuszyć i poszatkować, paprykę pokroić w słupki, jajka obrać, pokroić w ćwiartki.

KROK 2: Przygotować sos winegret: Oliwę wymieszać z musztardą, sokiem z cytryny, pieprzem, szczyptą cukru i soli. Na półmisek włożyć posiekaną kapustę, dodać paprykę, jajka, brokuł, kukurydzę i pokrojony ser mozzarella. Posypać pestkami granatu, skropić sosem winegret.