





Mizeria z łodygi brokuła

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

Składniki:

ogórek świeży - 1 szt.
łodyga brokuła - 1 szt.
posiekany koperek - 1-2 łyżka
sok z cytryny - 1-2 łyżeczka

cukier opcjonalnie - - szczypta
gęsta śmietana - 1-2 łyżka
sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łodygę z brokuła obrać z grubej, włóknistej i twardej skórki. Zetrzeć na tarce do ogórków w bardzo cienkie plasterki. Ogórka obrać i tak samo jak łodygę zetrzeć na tarce, oprószyć solą, odstawić na 5 minut, odcisnąć z nadmiaru wody. Warzywa razem połączyć, skropić sokiem z cytryny, dodać koperek, doprawić do smaku pieprzem, ewentualnie cukrem i solą, wymieszać.

Podawać z kleksem śmietany jako dodatek do dania z mięsem.