




Sałatka brokułowa w sosie muszkatołowym

 dorotaR


Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

brokuł - 1/2 szt.
rzodkiewki - 1 pęczek
ogórki kiszzone - 2 szt.

oliwa - 2 łyżka
ocet cherry - 1 łyżka
gałka muszkatołowa świeżo starta -
do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuła podzielić na różyczki, umyć i ugotować na parze - zajmie to ok 10 min - brokuł musi być miękki ale pozostać jędrny i ładnie zielony, nie może być rozgotowany.

Brokuła przekładamy do miski.

Rzodkiewki myjemy, oczyszczamy i kroimy w plasterki, dodajemy do brokuła.

Ogórki kroimy w drobną kostkę i dodajemy do brokuła.

Czas na przygotowanie sosu.

Oliwę i ocet wlewamy do małego słoiczka, ścieramy do nich niewielką ilość gałki muszkatołowej. Sos mieszamy i polewamy nim sałatkę.