Sałatka ze świderkami z czerwonej soczewicy

Fabijańscy

Polecane na: **lunchbox, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

25 min

4 porcje

Składniki:

Makaron Bezglutenowy z Soczewicy czerwonej świderek Fabijańscy - 1 op
Brokuł - 250 g
Kalafior - 250 g
Jajka - 4 szt.
Koperek - 1 pęk
Majonez - 4 łyżka
Jogurt Naturalny - 4 łyżka
Czosnek - 3 ząbek
Sól - do smaku
Pieprz - do smaku
Sok z cytryny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuły i kalafiora gotujemy w osolonej wodzie do uzyskania ulubionej twardości. Jednocześnie gotujemy jajka oraz makaron według przepisu na opakowaniu. Jajka dzielimy na 4 części. Makaron odcedzamy.

KROK 2: Przygotowujemy sos - mieszamy majonez i jogurt, dodajemy zmiażdżony czosnek, sok z cytryny, posiekany koperek i doprawiamy do smaku,

KROK 3: Warzywa oraz makaron wykładamy do salaterki. Polewamy sosem, na wierzchu układamy cząstki jajek, całość dekorujemy koperkiem.

SMACZNEGO :)