Wegańska sałatka warzywna z zielonym sosem czosnkowym z kalafiora

Konstancja Alicja

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min

3 porcje

Składniki:

- marchewka - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler - 1/3 szt.
- ogórki kiszone - 5 szt.
- jabłko (opcjonalnie) - 1 szt.
- kalafior romanesco - 1 szt.
- ząbki czosnku - 3 szt.
- pieprz czarny - - do smaku
- sól czarna kala namak (opcjonalnie) - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nagrzej piekarnik do 180 stopni. Umyj i obierz marchewkę, pietruszkę i seler. Pokrój w drobną kostkę. Wstaw do piekarnika na około 40 minut, aż warzywa zrobią się miękkie.

KROK 2: Podczas kiedy warzywa będą się piekły, umyj i podziel na różyczki kalafior romanesco. Gotuj przez około 25 minut, aż zrobi się miękki.

KROK 3: Zblenduj ugotowany kalafior z ząbkami czosnku, pieprzem i opcjonalnie czarną solą (jeśli chcesz uzyskać majonezowy posmak).

KROK 4: Pokrój ogórka kiszonego oraz opcjonalnie jabłko (jeśli chcesz uzyskać słodki posmak) w kostkę. Połącz z pieczonymi warzywami i wymieszaj z sosem. Smacznego!