
KALAFIOR W SOSIE JOGURTOWYM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1169 razy.

60 dag kalafiora (1 duża róża lub 2 małe)

sól

1/2 szklanki jogurtu

1 łyżka musztardy

1 ząbek czosnku

sok cytrynowy

4 łyżki umytego, posiekanego koperku

sól

pieprz

Kalafior umyć , oczyścić z twardych dużych liści, przyciąć stwardniałą część głąba. Młode drobne listki pozostawić i razem z nimi podzielić róże na drobne części. Różyczki włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować niezbyt długo tak, by były lekko twarde. Odcedzić , wyłożyć na półmisek, ostudzić . Różyczki oprószyć pieprzem i skropić sokiem cytrynowym. Czosnek obrać , opłukać , przecisnąć przez praskę, wymieszać z musztardą i jogurtem, przyprawić do smaku solą. Połączyć sałatkę sosem jogurtowym, posypać koperkiem. Podawać do potraw z jajek, ryb i mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD