

Sałatka z brokułów i kalafiora

Sałatka z brokułów i kalafiora – wiosenna uczta dla podniebienia

Wyobraź sobie danie, które łączy w sobie świeżość wiosny i sytość, której potrzebujesz na co dzień. Nasza sałatka z brokułów i kalafiora to właśnie taka kompozycja! Delikatne różyczki brokułów i kalafiora, ugotowane al dente, tworzą bazę tego kolorowego dania. Dodajemy do nich cienkie paski szynki i sera, które wprowadzają nutę słoności i kremowości. Całość dopełnia aromatyczna cebula i świeża natka pietruszki, nadająca sałatce wiosennej lekkości.

Sekret tej sałatki tkwi w wyjątkowym sosie – połączenie majonezu z sosem Knorr tworzy kremową bazę, która otula wszystkie składniki, łącząc ich smaki w harmonijną całość. To danie, które zachwyci prostotą przygotowania i bogactwem smaków.

Dla kogo?

Sałatka z brokułem i kalafiozem to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się również u miłośników warzywnych dań, którzy szukają nowych, ciekawych połączeń smakowych.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa kompozycja doskonale sprawdzi się jako element bufetu na rodzinnym spotkaniu, dodatek do grilla czy samodzielna kolacja. Możesz ją również zapakować do pojemnika i zabrać jako lunch do pracy – będzie smakować równie dobrze!

Czy wiesz, że?

Brokuł, często nazywany „kapustą szparagową”, ma swoje korzenie na Cyprze i był znany już w starożytnej Grecji i Rzymie. Co ciekawe, prawdopodobnie to właśnie on był przodkiem kalafiora, z którym tak doskonale komponuje się w naszej sałatce.

Dla urozmaicenia

Spróbuj wzbogacić sałatkę świeżymi ziołami – bazylia, koperek czy szczypiorek dodadzą jej aromatu i świeżości. Możesz również eksperymentować z dodatkiem orzechów lub nasion słonecznika dla chrupkości.