

Květákový salát s rajčaty

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 lžíce octa

200 g rajčat

0,5 svazku polníčku

10 g cukru

sůl

bílý pepř

citronová šťáva

300 ml acidofilního mléka

snítka kopru a lístky polníčku na ozdobu

Postup

Postup přípravy: Květák omyjeme, rozdělíme na růžičky a uvaříme v osolené vodě s cukrem a octem doměkka. Uvařený květák slijeme a necháme vychladnout. Rajčata omyjeme a nakrájíme na plátky. Acidofilní mléko promícháme s citronovou šťávou, nejemno nasekaným polníčkem a podle chuti osolíme a opepříme. V misce smícháme květák s plátky rajčat a vše přelijeme zálivkou. Ozdobíme několika listy polníčku a snítkou kopru.