



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Salatka z kalafiorów

Coś lekkiego i przyjemnego

Składniki:

- kalafior, 2 szt.
- masło, 1 dag
- cukier, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 1 szt.
- oliwa, 2.5 dag
- cukier puder, 1 dag
- ocet winny , 1 łyżecz.
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Młode, białe, świeże kalafiory zblanżerować, to jest oczyszczone włożyć w zimną wodę i postawić z rondlem na ogniu prawie do zagotowania. Odląć wodą, nalać drugą ciepłą, włożyć trochę masła, soli, łyżką cukru, stosując to wszystko do ilości kalafiorów. Zagotować, żeby były miękkie, a wtedy wybrać z wody, niech na przetaku ostygną. Rozebrać, gdy będą już zimne — na części, czyli drobne kwiatki. Głębki zaś pokrajać w drobne plasterki. Na małą salaterkę sałaty rozbić jedno żółtko z dwiema łyżkami oliwy, bijąc trzepaczką, aż -się zapieni. Wsypać natłuszczonego pieprzu, pół łyżki mialkiego cukru, a wymieszawszy to należycie wlać łyżkę winnego octu i poać tą mieszaniną ułożone na salaterce kalafiory.

