

## **Brokoli salata**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1brokoli**
- **1paradajz**
- **1mocarela**
- **1/2 narandže**
- **1crveni luk**
- **maloparmezana**
- **malomaslinovog ulja**
- **po ukusubalzamikovog sirca**
- **po ukususoli i bibera**

### **Priprema**

Kada voda u kojoj ste stavili morsku so, provri, ubaciti brokoli, koji cete poširati ne više od 3-4 minuta. Kada bude kuvan, izvadite brokoli i stavite u posudu, sa hladnom vodom i ledom, procedite i stavite u posudu u kojoj cete sjediniti brokoli sa vinaigrette (vinegret-om). Posle toga reajte brokoli i ostale sastojke, kao što je na slici, ili po vašem nahoenuju.

Vinaigrette (vinegret) se pravi od maslinovog ulja, balzamikovog sirca, soli i bibera. Salatu odozgo posipati sirom, parmezan.

### **Savet**