

## *Salata od graška i karfiola*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg zamrznutog graška
- 1 manja glavica karfiola
- 2 kašičice mleka
- 1 šargarepa
- 1 glavica crvenog luka
- 2 dl jogurta
- 100 g majoneza
- mlevena ljuta paprika
- šećer
- so

### **Priprema**

Karfiolu odstraniti velike zelene listove, zatim celu glavicu pola sata staviti u slanu vodu. Oprati je pod mlazom hladne vode, razdvojiti na cvetice i staviti da se kuvaju u posoljenoj vodi, naliti mleko da bi se sacuvala bela boja cvetova. Kuvati 10 minuta na umerenoj temperaturi pa dodati zamrznut grašak i na kolutice isecenu šargarepu. Povrce kuvati 10 minuta, zatim ocediti i ostaviti da se potpuno ohladi.

U dubljoj posudi izmešati sitno naseckan crveni luk, jogurt i majonez, dodati ohlađeno povrce, po ukusu zaciniti mlevenom ljutom paprikom, sirćetom i sa vrlo malo šećera. Dobro izmešanu salatu sipati u ciniju i poslužiti nakon 30 minuta.