

Sałatka z bobu i kaparów



Kuchnia: żydowska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 5 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- bob - 50 dag
- kapary - garść
- majonez - 3 łyżki
- śmietana - 1/2 szklanki
- czosnek - 4 ząbki
- sól
- pieprz
- cytryna
- gałka muszkatałowa

Opis przygotowania:

Bób ugotuj, odcedź i przelej zimną wodą. Dokładnie osącz. Gdy ostygnie, obierz ze skórki, wymieszaj z kaparami. Przygotuj sos: majonez wymieszaj ze śmietaną i roztartym czosnkiem. Przypraw do smaku solą, białym pieprzem, sokiem cytrynowym i szczyptą gałki. Wymieszaj z bobem i kaparami. Podawaj na liściach zielonej sałaty.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!