

Salata od karfiola, cvjetače



- 700 g karfiola
- 50 g luka
- 1 VŽ sjeckanog svježeg kopra (5g)
- 1 VŽ šećera
- 1 dl ulja (pola maslinovo, pola biljno)
- 0,3 dl jabučnog octa

Jedna srednje velika glavica karfiola očistite tako da ostanu samo ružice, bez stabljika.

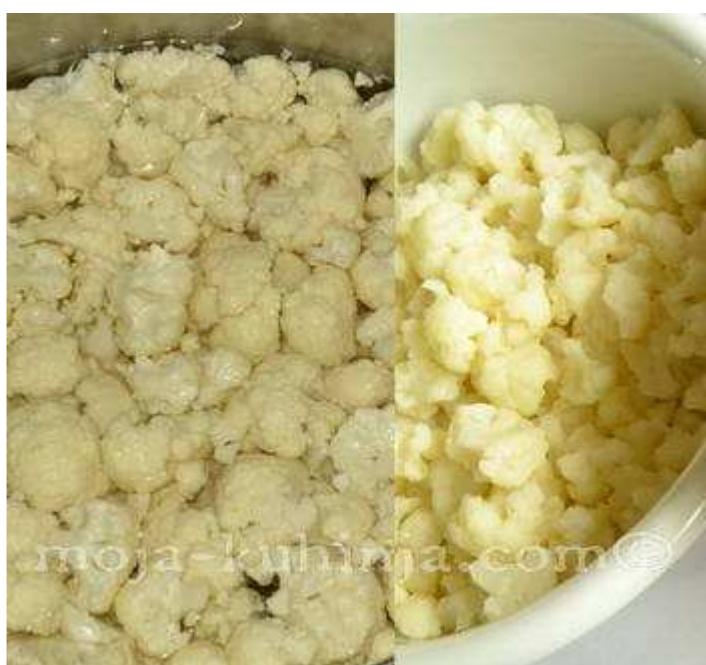
Meni od 1,5 kg teske glave cvjetetače (sa lišćem) očišćeno ispadne oko 700g.

Očišćene ružice karfiola iskuhajte al dente na pari, na slanoj vodi (20 g soli na litru vode).

Premda karfiol ne pliva u vodi, sol iz pare je dovoljna da karfiol poprimi slani okus.

Ocijedite ih, tekućinu ne bacajte.

Karfiol odmah isperite u hladnoj vodi (da bi se prekinuo proces kuhanja) i pustite da se ocijedi.



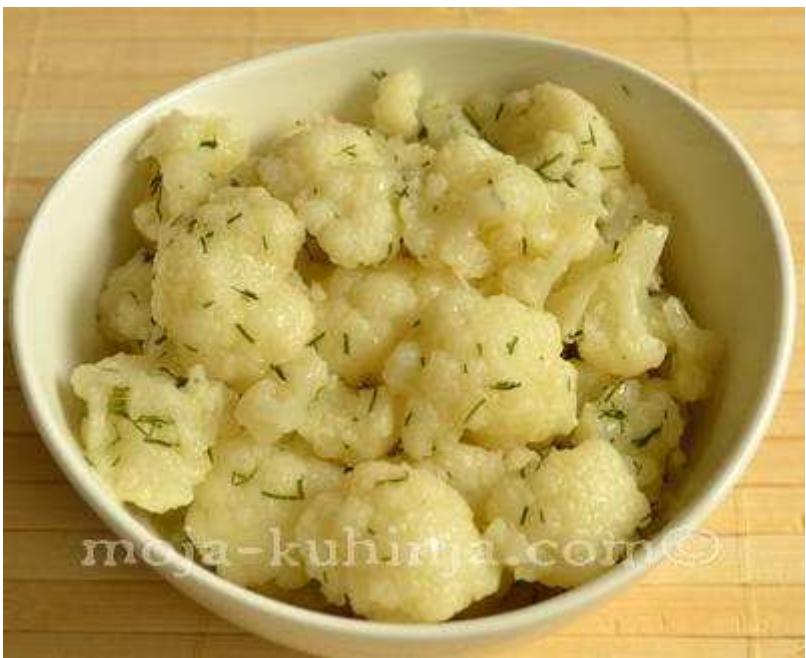
U međuvremenu spermite vinegret od ulja, jabučnog octa, naribanog luka, šećera i kopra.

Sve sastojke u vinegretu za salatu od cvjetetače dobro promješajte i na kraju razrijedite sa 1 dl juhe od kuhanja karfiola.

Ohlađenu i ocijedenu cvjetetu dodajte u vinegret te oprezno promješajte, da se ružice ne podrobe.

Salatu od karfiola ostavite 2-3 sata da se okusi sjedine.

Salatu od cvjetetače servirajte na sobnoj temperaturi, hladna iz frižidera, čini mi se, nije tako aromatična.



moja-kuhinja.com ©

www.moja-kuhinja.com