

Brokolicový salát

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brokolici omyjeme a rozdělíme na malé růžičky. Těstoviny dáme vařit do velkého hrnce do osolené vody. Asi po 4 minutách přidáme brokolici a ještě krátce povaříme. Slijeme vodu, pár lžic vody odložíme bokem na později. Na pánvi na olivovém oleji orestujeme česnek s nahrubo mletým pepřem, přidáme citrónovou šťávu a kůru, promícháme, přidáme špenát, promícháme a nakonec smícháme s těstovinami a brokolicí. Přidáme odloženou vodu z těstovin, promícháme a nakonec vmícháme strouhaný parmazán. Dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- **Brokolice** - 500 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 100 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Citróny** - 50 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 60 g
- **Pět pepřů 15 g** - 2 g
- **PROCEL® - těstoviny bez lepku 250 g** - 250 g

