

# سلطة القرنبيط

مدة التحضير: ٢٥ دقيقة

## المقادير:

- ٢٥٠ غ قرنبيط
- ١٠ غ كزبرة مفرومة
- ٣ غ فص ثوم، مهروس
- ٦ غ عصير ليمون حامض
- رشّة ملح
- ٤.٥ غ زيت كانولا

## طريقة التحضير:

- تسلق زهيرات القرنبيط حتى تطرى، ثم تغسل وتصفى وتضع جانبا
- يسخن الزيت في مقلاة غير لاصقة ويقلى فيه الثوم. تضاف الكزبرة وتخلط مع الثوم قليلا ثم تضع جانبا
- يسكب عصير الحامض والملح فوق مزيج الكزبرة ويحرك جيدا.
- يضاف المزيج فوق القرنبيط ويحرك.