

Salata de conopida cu maioneza vegana



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Clar cea mai buna conopida e cea murata! :)))

Insa m-am imprietenit si cu cea gatita!

Recent am descoperit [piureul de conopida](#) care mi se pare fabulos; iar acum, daca tot am gasit Raiul pe Pamant ([maioneza de post](#)), am zis ca pot adapta reteta pe care mi-o facea buni, de conopida pasata cu maioneza, insa varianta mea.

Aceasta **salata de conopida cu maioneza vegana**, ador sa o mananc rece, de dimineata cu rosii si [crackers](#)! Yuuuuuum!

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 1 conopida mica, rupta
- 1/2 [maioneza vegana cu mustar Dijon](#) (*merge si [maioneza din lapte de soia](#)*)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- [sare](#) si [piper](#) dupa gust

Pui buchetelele de conopida la fiert cu putina sare. Dupa ce au fiert, scurgi apa, pui conopida in blender cu putina sare si (*mult*) piper; cand aceasta are consistenta dorita, pui peste, maioneza, adaugi zeama de lamaie, amesteci si aia e!

***Bonus:** imi place mai mult cand se simt bucatile de conopida, asa ca pentru un gust mai fresh de conopida: pune apa cat sa nu acopere in totalitate conopida, pune capacul (*nu las sa fiarba mai mult de 10 minute*) si apoi paseaza cu furculita! Mi se pare mult mai deliciossss! <3