

Barwna sałatka z łososiem



MARIKA_4466



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler naciowy	1 sztuka
łosoś wędzony	250 g
granat	1 sztuka
majonez	2-4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
winogrona czerwone	20 sztuk gron
winogrona białe	20 sztuk gron

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler naciowy myjemy i odcinamy listki. Kroimy w kostkę.

Łososa także kroimy w kostkę i dodajemy do selera.

Każde grono po przekrojeniu oczyszczamy z pestek. Winogrona kroimy na pół (te większe możemy na ćwiartki).

Granat obieramy i dodajemy miąższ.

Dodajemy majonez i mieszamy i doprawiamy do smaku.