

sałatka ananasowo-serowa

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperek	1 pęczek
ser gouda	20 dkg
ananas świeży	30 dkg
pomarańcze	2 szt
śmietana kwaśna	150 gram
migdały	10 dkg
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koperek myjemy i drobno siekamy, ser kroimy w kostkę, ananasa obieramy usuwamy głąb i kroimy w plastry a następnie na małe kawałki. Z jednej pomarańczy wyciskamy sok a drugą dzielimy na cząstki. Koperek, ser, ananas i cząstki pomarańczy mieszamy. Sok z pomarańczy mieszamy ze śmietaną i doprawiamy do smaku solą i pieprzem, polewamy sałatkę i mieszamy. Migdały prażymy na patelni i posypujemy sałatkę.