

Sałatka Meksykański Król Imprezy



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
pieczarki	500 g
koncentrat pomidorowy	4 łyżki
kukurydza	1 puszka
fasola czerwona	1 puszka
jogurt naturalny	500 ml
majonez	6 łyżek
sałata lodowa	1/2 główki
cebula czerwona	2
pomidory	4
ser żółty	200 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
nachos	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czerwoną cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Mięso mielone podsmażamy z odrobiną tłuszczu na patelni. W połowie smażenia dodajemy cebulę, doprawiamy do smaku przyprawami. Przed końcem smażenia dodajemy koncentrat pomidorowy i dokładnie mieszamy. Następnie mięso studzimy.

- KROK 2 Pieczarki obieramy i kroimy w plastry, podsmażamy je na masłku.
- KROK 3 Sałatkę układamy warstwowo. Na spód dużej miski układamy porwaną sałatę lodową.
- KROK 4 Pomidory sparzamy i obieramy ze skórki, kroimy w kostkę i układamy na sałacie. Na pomidory kładziemy wystudzone mięso, a na mięso pieczarki.
- KROK 5 Na pieczarkach układamy odsączoną z zalewy kukurydzę.
- KROK 6 Na kukurydzy układamy odsączoną z zalewy fasolę.
- KROK 7 Jogurt naturalny mieszamy z majonezem, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Tak przygotowanym sosem polewamy sałatkę. Ser ścieramy na grubych oczkach tarki lub kroimy w zapalki. Posypujemy nim sałatkę.
- KROK 8 Z chipsów układamy koronę, a resztę kruszymy posypując sałatkę. Sałatkę wstawiamy do lodówki na kilka godzin do przegryzienia.
- KROK 9 Widowiskowa sałatka, która z pewnością stanie się hitem Waszej imprezy czy przyjęcia.
Smacznego :)