

Sałatka owocowo-warzywna z marynowaną cebulką



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

szynka konserwowa	200 gramów
Cebulka perłowa marynowana Smak	1 słoik
kukurydza	1 puszka
ser żółty	200 gramów
jabłko kwaśne	1 sztuka
ogórek kiszony	1 sztuka
jajka duże	5 sztuk
chrzan tarty Smak	4 łyżeczki
natka pietruszki	0.5 pęczka
majonez	4 łyżki
jogurt naturalny	6 łyżek
winogrona czerwone	200 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę pokroiłem w grubsza kostkę.

Jajka ugotowałem na twardo, pokroiłem również w kostkę. Podobnie jabłko i kozi ser oraz kiszzonego ogórka (ser oraz ogórka można zetrzeć na tarce o grubych oczkach).

Winogrona opłukałem, osuszyłem, przekroiłem na połówki.

Kukurydzę osączyłem z zalewy.

Natkę pietruszki drobno posiekałem.

Przygotowałem sos. Jogurt i chrzan wymieszałem w miseczce, dodałem pieprz.

Wszystkie składniki sałatki połączyłem, delikatnie wymieszałem. Schłodziłem w lodówce.

