

## Sałatka ryżowa z szynką i serem



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	250 g ( w kształcie ryżu)
<b>szynka konserwowa</b>	20 dag
<b>ser żółty</b>	10 dag
<b>cebula czerwona</b>	1 szt
<b>ogórek</b>	1 szt
<b>kukurydza w puszcze</b>	1 szt
<b>majonez</b>	3 łyżki
<b>szczypiorek</b>	pęczek
<b>sól i pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonym wrzątku, odcedzamy i przelewamy zimną wodą aby się nie sklejał. Szynkę i ser żółty kroimy w kostkę. Ogórka obieramy ze skóry i wraz z cebulą kroimy w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy ze sobą dodajemy osączoną kukurydzę, doprawiamy solą, pieprzem i mieszamy z majonezem. Sałatkę posypujemy posiekanym szczypiorkiem lub zieloną cebulką.