

Sałatka waldorf

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler korzeniowy średniej wielkości	1 szt
soku z cytryny	2 łyżki
pół upieczony kurczaka bez skóry i kości	0,5 szt
majonez	0,5 szklanki
sól	1 szczypta
cukier	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
jabłko	3 szt
orzechy włoskie	10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w grubą kostkę i połączyć połową soku z cytryny. Seler obrać, opłukać, blanszować, pokroić w słupki i skropić resztą soku. Orzechy grubo posiekać. Rozdrobnione składniki połączyć i wymieszać z majonezem, Doprawić solą, pieprzem czarnym mielonym Prymat i cukrem. Podawać z białym pieczywem jako samodzielne danie.