

Sałatka z selera konserwowego z serem i szynką



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Sałatka:

żółty ser	200 gramów
szynka konserwowa	200 gramów
seler konserwowy	1 słoik
kukurydza konserwowa	1 puszka
groszek konserwowy	1 puszka
majonez	2 łyżki
jogurt	2 łyżki
sól	3 szczypty
pieprz	3 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę pokroić w kostkę, a seler oraz kukurydżę z groszkiem odsączyć z zalewy. Natomiast ser można pokroić w kostkę jak wędlinę lub zetrzeć na tarce, tak aby powstały długie wiórki przypominające selera. Wszystkie składniki wymieszać z jogurtem i majonezem. Sałatkę doprawić do smaku, a przed podaniem najlepiej schłodzić w lodówce.