

## Sałatka z selerem naciowym



### DORIAN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>seler naciowy</b>	2 łodygi
<b>grostek konserwowy</b>	1 puszka
<b>jaja</b>	4 szt
<b>majonez tradycyjny</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>pieczarki</b>	100 g
<b>masło klarowane</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyszczamy i kroimy w małą kostkę. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i dusimy pieczarki, gdy będą gotowe odsączamy. Jaja gotujemy na twardo i kroimy w małą kostkę. Selera po umyciu kroimy w plasterki ok 0,5 cm. Wszystko łączymy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem i dodajemy majonez. Wszystko mieszamy i gotowe.