Sałatka z grzybami marynowanymi



HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby marynowane	1 słoiczek
cebula czerwona	1 sztuka
szczypiorek posiekany	1 pęczek
ser żółty	10 dag
majonez	1 słoiczek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ogórki konserwowe	4 sztuki
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzybki odsączamy z zalewy i przelewamy zimną wodą. Jeszcze raz odsączamy Kroimy w paseczki. Cebulę kroimy w kostkę. Białka jajek kroimy w kostkę. Ogórki konserwowe kroimy w kostkę. Ser żółty trzemy na tarce o grubych oczkach. Do majonezu kruszymy żółtka z jaj i ucieramy na jednolity sos. Szczypiorek siekamy. Wszystkie składniki mieszamy razem z sosem i doprawiamy solą i pieprzem. Schładzamy przed podaniem