

Żółta sałatka



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

g kukurydzy konserwowej	200
cebuli	1/3
łyżki majonezu	2
marchewka	1
plasterki żółtego sera, dałam Radamer, nieco słodkawy	3
pęczka cienkiego szczypiorku	1/2
sól, pieprz mielony	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę oskrobać, ugotować na półtwardo w osolonym i posłodzonym wrzątku, zestrugać cienkie wstążki wzdłuż korzenia np. obieraczką do warzyw. Jajko ugotować, ostudzić, obrać ze skorupki, posiekać. Kukurydzę osączyć z zalewy. Paprykę umyć, usunąć gniazdo nasienne, miąższ pokroić w drobną kostkę. Paprykę, jajko, kukurydzę wymieszać, dodać posiekaną drobno cebulkę, majonez, doprawić solą i pieprzem. Porcje sałatki wyłożyć na talerze, dookoła ułożyć pierścionki zwinięte z plasterków marchewki, ozdobić kawałkami żółtego sera i posypać szczypiorkiem. Prosto i pysznie.