

Sałatka z surimi.

**EWA104**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

paluszków surimi o smaku krabowym (10 sztuk)	15 dag
żółtego sera	20 dag
ugotowanego al dente makaronu np. falbanki	15 dag
kukurydzy konserwowej	1 puszka
jajko	6 szt
szczypiorek	1,3 pęczka
koperek	1/3 pęczka
suszonego czosnku granulowanego	1/3 łyżeczki
majonez	3 czubate łyżki
sól, pieprz	
ogórki	2 sztuki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Ogórki obrać ze skórki i także pokroić w kostkę, tak jak i ser żółty. Paluszki surimi pokroić na kawałeczki ok. 1-1,5 cm. Kukurydzę osączyć z zalewy. Szczypior i koperek opłukać i bardzo drobno pokroić. Dodać zieleninę i czosnek granulowany do majonezu, doprawić solą i pieprzem. Wymieszać wszystkie składniki sałatki z majonezem i odstawić do lodówki, by smaki się połączyły a sałatka przeszła czosnkiem i zieleninką.