

Sałatka wykwintna



MONIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

seler konserwowy	1 słoik
kukurydza w puszcze	1 puszka
por (biała część)	1 sztuka
ananas w puszcze	1 puszka
jaja	5 sztuk
ser żółty	25 dag
majonez	
szynka gotowana	6 plastrów
jabłko kwaśne	2 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatkę można przygotować na 2 sposoby; warstwowo, albo mieszając składniki.

Przygotowując warstwowo warto użyć przezroczystego naczynia.

I warstwa: seler konserwowy odsączyć i pokroić w krótsze niteczki (zalewę zostawić, będzie potrzebna), dodać odsączoną kukurydzę z puszki. Posmarować majonezem.

II warstwa: por pokroić w prążki, sparzyć, odsączyć i dodać, ananas pokroić w kostkę. Posmarować majonezem.

III warstwa: szynkę pokroić w paseczki, jabłka zetrzeć na grubej tarce w innej miseczce, zalać sosem z selera i zostawić na 30 minut (zapobiegnie to ciemnieniu jabłek), po tym czasie odsączyć jabłka i wyłożyć na sałatkę. Posmarować majonezem.

IV warstwa: jaja ugotować na twardo i zetrzeć na grubej tarce, ser żółty zetrzeć na grubej tarce. Posmarować majonezem.

Naczynie nakryć folią i odstawić do lodówki, najlepiej na 24 godziny