

Salatka warstwowa z selerem naciowym



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidor	2 sztuka
ogórek	1 sztuka
rzodkiewka	1 pęczek
kapusta pekińska	1/4 sztuka
ser żółty	100 gram
seler naciowy	4 łodyga
por (biała część)	1/4 sztuka
kukurydza w puszcze	1 opakowanie
rzeżucha	1 łyżka
szczypiorek	1 łyżka
jogurt grecki	4 łyżka
majonez	3 łyżka
Musztarda francuska Prymat	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
koperek	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
pieprz	1/2 łyżeczka
jajko ugotowane na twardo	7 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kukurydzę odsączamy z zalewy. Ser ścieramy na tarce na grubych oczkach. Ogórka, pomidora, jajka na twardo, seler naciowy, pora i rzodkiewki kroimy w plasterki. Kapustę pekińską siekamy drobno. Wszystkie składniki płynne sosu łączymy ze sobą, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek oraz koperek, doprawiamy do smaku.

Sałatkę układamy warstwami - kapusta pekińska, rzodkiewki, ogórek, seler naciowy, pomidor, por, kukurydza, jajka, ser żółty. Polewamy przygotowanym sosem, obsypujemy rzeżuchą i szczypiorkiem. Układamy kolejną warstwę sałatki, aż do wyczerpania składników. Na wierzch dajemy kapustę pekińską, sos, rzeżuchę i szczypiorek. Przed podaniem schładzamy.