

Salatka z paluszkami krabowymi II



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

puszka kukurydzy	240 g
jajko ugotowane na twardo	4
por (białe części)	2
natka pietruszki	do smaku
koper świeży	do smaku
sól, pieprz, czosnek, papryka	do smaku
majonez tradycyjny	do smaku
olej do smażenia	
czosnek	1 ząbek
paluszki krabowe	250 g
ananas z puszki	1 szt.

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka pokroic, paluszki pokroic i podsmazyc na patelni, posypujac je lekko granulowanym czosnkiem, papryka i sola. Ananas i kukurydze odsaczyc i wrzucic do miski razem z jajkami, spazonym i pokrojonym ogorkiem, pokrojonym w paski selerem, podsmazonymi paluszkami. Dodac przyprawy, koper, natke i majonez, wymieszac. Mozna dodac pokrojony w drobna kosteczke, lub przecisniety przez praske czosnek. Schlodzic i przechowywac w lodowce.