

## Sałatka z chrzanem i ananasem na Wielkanoc idealna



### SMAKCHWILI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>por mały</b>             | 1 szt      |
| <b>kukurydza konserwowa</b> | 1 op       |
| <b>seler konserwowy</b>     | 1 słoik    |
| <b>ser żółty</b>            | 100 g      |
| <b>szynka konserwowa</b>    | 250 g      |
| <b>majonez</b>              | 3 łyżki    |
| <b>sól i pieprz</b>         | 1 do smaku |
| <b>ananas z puszki</b>      | 4 szt      |
| <b>chrzan tarty</b>         | 4 łyżeczki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pora kroimy i przelewamy wrzątkiem przez sitko. Seler odcedzamy przez sitko, można pokroić na trochę krótsze paseczki. Ananasa, szynkę i ser żółty kroimy w kostkę, grubość dowolna. Ja w sałatce wolę większe kawałki. Składniki dokładnie mieszamy ze sobą dodając kukurydzę, chrzan i majonez, na koniec przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.