

Pomieszanie z poplątaniem



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kukurydzy konserwowej	1 puszka
selera tartego konserwowego	1 słoik
papryki czerwonej świeżej	1 szt.
sera żółtego startego	25 dag
ząbki czosnku	2 szt.
majonezu	5 łyżek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ananas z puszki	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na początku najlepiej przygotować SOS MAJONEZOWY:
do majonezu dodać 3 łyżki (stolowe) zalewy z ananasów oraz ząbki czosnku przeciśnięte przez praske; dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki.

Następnie:

kukurydzę i seler bardzo dokładnie odsączyć, ananasy wyjąć z zalewy i pokroić w supki, paprykę umyć, usunąć z niej gniazda nasienne, i pokroić w drobna kostkę; ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach;
wszystkie składniki połączyć, zalać sosem i dokładnie wymieszać; doprawić do smaku solą oraz pieprzem.