

## Sałatka z porami



### SARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pory</b>	2
<b>jaj</b>	5
<b>PUSZKA CZERWONEJ FASOLI</b>	240 g
<b>ząbek czosnku</b>	1
<b>garsci tarkowanego sera żółtego</b>	1-2
<b>sól, pieprz</b>	
<b>ananas z puszki</b>	540 g
<b>majonez</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory obieramy, myjemy, i twarde części kroimy w cieniutkie prążki, po czym parzymy, zalewając je wrzątkiem i trzymając przez ok. 10 minut pod przykryciem. Odsaczamy wodę (np. za pomocą sitka), opruszamy pory solą i wrzucamy do większej salaterki. Jaja gotujemy na twardo, obieramy i kroimy w drobną kosteczkę lub (najlepiej) rozdrabniamy je widelcem, tworząc papkę. Fasole i ananasa odsaczamy, ananasa kroimy w drobne kawałeczki i razem z jajami i fasolą, dodajemy do pora. Jabłko możemy obrać, i startować na tarce. Ser tarkujemy na tarce o niezbyt grubych oczkach i razem z jabłkiem dodajemy do sałatki. Czosnek przeciskamy przez praske, ogórki kroimy na drobna kosteczkę lub słupki. Dodajemy majonez i dobrze doprawiamy solą i pieprzem. Sałatkę odstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny!