

Sałatka Haliny



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula czerwona	2 sztuki
grzybki marynowane	5 sztuk
posiekana natka pietruszki	1 pęczek
majonez	1 słoiczek
szynka konserwowa	25 dag
sól do smaku	
pieprz do smaku	
grostek konserwowy	1 puszka
tymianek	2 (siekany)
papryka marynowana	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groszek i paprykę , grzybki odsaczamy z zalewy . Grzybki i paprykę kroimy w paseczki , Cebule kroimy w kosteczkę.Szynkę kroimy w kostkę.Wszystkie składniki mieszamy z majonezem doprawiamy solą i pieprzem .Macerujemy w lodowce ok 1 godz