

Sałatka zaściankowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	2 sztuki
biała fasolka konserwowa	1/2 szklanki
jabłko	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
majonez	
posiekana zielenina	1 garść
pieczarki	2-3 sztuki
ziemniaki ugotowane	w mundurkach sztuki
ogórki	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroić w paseczki. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne i pokroić w kostkę, podobnie jak ogórki i cebulę. Fasolkę odsączyć z zalewy. Wszystkie składniki dobrze wymieszać z majonezem. Przed podaniem obficie posypać zieleniną i przybrać marynowanymi śliwkami lub grzybkami.