

Sałatka z selera i ananasa



Autor: **rosse**

Przepisów: **234** Ocena: **5820**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- seler marynowany, 2 słoiczki
- por, 1 sztuka
- ananas w puszcze, 1 sztuka
- majonez, 1 szklanka
- jajka, 5 sztuk
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować jajka na twardo, obrać ze skorupki.
- 2 Seler odcisnąć na sicie z zalewy, następnie pokroić na mniejsze kawałki.
- 3 Krążki ananasa pokroić w mniejsze cząstki.
- 4 Por pokroić w półtalarki i sparzyć na sicie gorącą wodą - po to by lekko zmiękł i oddał nadmiar goryczki.
- 5 Wystudzone i obrane jajka przekroić na pół. Żółtka włożyć do miseczki, a białka pokroić w drobną kostkę. Żółtka rozetrzeć łyżką, dodając po łyżce majonezu. Gdy sos zrobi się gładki, dodać do pozostałych składników i dobrze wymieszać. Na końcu doprawić solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: