

Sałatka z selerem konserwowym i ananase.



Autor: **asiunia54**
Przepisów: **37** Ocena: **404**



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- seler konserwowy- tarty, 1 słoik
- Jaja, 5 szt
- szynka, 5 grubych plastrów
- kukurydza, 1 puszka
- jabłka, 2 szt
- ananas z puszki, 5 plastrów
- por biały, 20 cm
- majonez, 3/4 słoika
- śmietana, 1/2 kubka (3 łyżki)
- sok z ananasów, 4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Seler konserwowy przecedzić przez sitko. Jaja ugotować na twardo pokroić w kostkę. Kukurydzę przecedzić również przez sitko. Jabłka obrać ze skórki. Jaja, szynkę, jabłka, ananas pokroić w kostkę. Por natomiast kroimy drobno.
- 2 Ułożyć składniki sałatki warstwowo w misce, w takiej kolejności jak podano wyżej. Zrobić sos z śmietany, majonezu i soku z ananasów z puszki. Zalać nim sałatkę. Wymieszać za kilka godzin i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: