

Warstwowa sałatka z ananase



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: **472** Ocena: **3210**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 liście kapusty pekińskiej
- 0,5 puszki kukurydzy
- 0,5 cebuli
- 5 plasterów ananasa z puszki
- 3 ogórki konserwowe
- ok. 300g szynki wieprzowej
- 1 łyżka przyprawy do mięsa wieprzowego
- 2-3 łyżki oleju
- ok. 2 łyżki majonezu
- ok. 2-3 łyżki sosu czosnkowego

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie sałatki rozpoczęłam od usmażenia i mięsa. Szynkę wieprzową umytą i osuszoną pokroiłam w drobną kostkę. Przełożyłam ją do miski i wymieszałam z olejem i przyprawą do mięsa. Szynkę smażyłam na patelni do miękkości przez dobrych kilkanaście minut na małym ogniu. Po usmażeniu przełożyłam ją na talerz i wystudziłam. Z liści kapusty pekińskiej odkroiłam białe części, a zielone drobno poszatkowałam i wrzuciłam na dno salaterki. Na kapuście rozsmarowałam majonez. Kukurydzę odsączyłam z zalewy i rozłożyłam na kapuście posmarowanej majonezem. Ogórki konserwowe pokroiłam w półplasterki i rozłożyłam na kukurydzy. Cebulę obrałam, drobno pokroiłam i rozsypałam na ogórkach. Ananasa odsączyłam z zalewy, pokroiłam w kostkę i ułożyłam na cebuli. Na ananasie rozłożyłam usmażone i wystudzone mięso. Całość polałam domowym sosem czosnkowym zrobionym na bazie jogurtu naturalnego i majonezu. Sałatkę można dodatkowo posypać prażonymi ziarnami słonecznika lub orzechami.

Twoje notatki do przepisu: