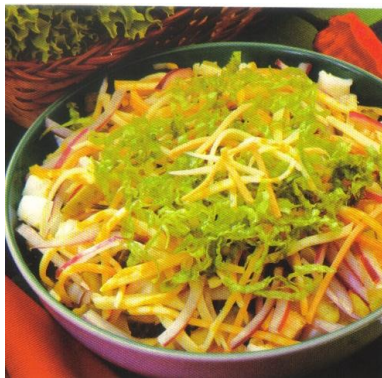


Sałatka serowa

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na każdą okazję

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- 2 plastry żółtego ser (o różnych smakach) - po 15 dag
- jajka ugotowane na twardo - 2 szt.
- czerwone cebule - 2 szt.
- ogórki konserwowe - 2 szt.
- posiekana zielenina - 2 kąpiaste łyżka(i)
- majonez - 1/2 szkl.
- gęsta, kwaśna śmietana - 1/2 szkl.
- sól -
- pieprz -
- liście sałaty -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ser kroimy w &makaroniki&, ogórki w kostkę, cebule w cienkie piórka, jajka siekamy.
- 2.** Składniki łączymy z majonezem wymieszanym ze śmietaną, dodajemy zieleninę, doprawiamy.
- 3.** Całość delikatnie, ale dokładnie mieszamy.
- 4.** Pładką salaterkę wykładamy liśćmi sałaty, nakładamy sałatkę, wstawiamy na 15 minut do lodówki.
- 5.** Przed podaniem posypujemy paseczkami z pozostałych liści sałaty.

Jak podawać?

Na płaskiej udekorowanej salaterce wstawionej na 15 minut do lodówki i posypujemy pozostałymi liśćmi sałaty.