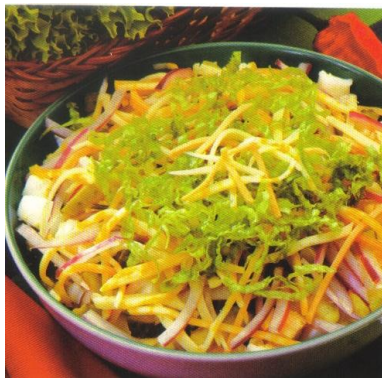


Sałatka serowa

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 kopaiste 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.