

Vrstvený salát se šunkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakládaný celer, kousky ananasu a kukuřici necháme okapat. Na tvrdo uvařená vejce (6 ks), šunku a sýr nakrájíme na malé kostičky. Pórek (2 stonky) omyjeme a nakrájíme na malé kroužky. Majonézu a jogurt promícháme. Do velké skleněné misky nejdříve vložíme nakrájenou šunku a pokryjeme ji slabou vrstvou majonézy. Postupně potom vršíme nakládaný celer, vejce, kukuřici, pórek a ananas, přičemž každou vrstvu zlehka potřeme majonézou. Poslední vrstvu tvoří kostičky sýra. Salát necháme několik hodin odležet v chladničce, nejlépe přes noc. Salát můžeme ozdobit jedlými květy, například lichořeřišnici.

Ingredience

- **Pórek** - 100 g
- **Vejce** - 350 g
- **Jihočeský jogurt bílý min. 25%** 200 g - 150 g
- **Celer jemně řezaný 370 ml a 1700 ml** - 200 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 370 g
- **Ananas plátky v mírně sladkém nálevu** - 150 g
- **Hustopečská šunka - výběrová 3,5 kg** - 200 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 400 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

