




Sałatka rarytasek

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 5 porcji

Składniki:

kapusta pekińska - 1/4 szt.

ogórki konserwowe - 3 szt.

pomidor mięsisty - 1/2 szt.

ser żółty - - kawałek

papryka czerwona - 1/2 szt.

Sos: -

cebula czerwona mała - 1 szt.

majonez - 3 łyżka

jajka ugotowane na twardo - 2 szt.

jogurt gęsty grecki - 2 łyżka

rzodkiew biała - - kawałek

śmietana gęsta - 2 łyżka

kukurydza konserwowa - 4 łyżka

sól i pieprz mielony - - do smaku

Dodatkowe info:

Sałatka dzisiejsza to nic innego jak czyszczenie lodówki. Sałatka wyszła bardzo smaczna, kolorowa i smakowała całej rodzinie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę pekińska drobno poszatkować przełożyć do większej miski.

Ugotowane na twardo jajka obrać i pokroić w grubszą kostkę. Ogórki konserwowe pokroić w kostkę. Białą rzodkiew do zaostrenia smaku oraz cebulę czerwoną po obraniu pokroić w kostkę. Kukurydzę odsączyć z zalewy. Ser żółty oraz oczyszczoną z gniazd nasiennych paprykę czerwoną pokroić w cienkie nieduże paseczki. Pomidor mięsisty również pokroić w kostkę, natomiast natkę pietruszki drobno posiekać. Wszystkie przygotowane składniki dodać do kapusty pekińskiej i wymieszać. Na środku wzdłuż sałatki wlać przygotowany sos, oprószyć posiekaną natką pietruszki.

Przygotowanie sosu:

Składniki sosu przełożyć do garnuszka dodać sól i pieprz do smaku wymieszać do połączenia składników.

Rada:

Sałatkę można równie dobrze wymieszać z sosem winegret.