

Sałatka „Ananas”

data aktualizacji: 2021.04.14 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 średniej wielkości ziemniaki
- 4-5 jajek
- 2 filety wędzone (zamiast wędzonego kurczaka, można wykorzystać świeżego – drobniutko go pokroić, doprawić i obsmażyć na rozgrzanym oleju)
- około 100-150g żółtego sera
- 4-6 średniej wielkości ogórki konserwowe
- 1 mała czerwona cebula
- 1 mały majonez
- 3 łyżki śmietany kwaśnej 18%
- sól, pieprz

Dodatkowo:

- połówki orzecha włoskiego
- zielona cebulka

Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy w mundurkach w osolonej wodzie. Odcedzamy. Po przestudzeniu obieramy i kroimy w drobną kostkę.

Jajka gotujemy na twardo. Po przestudzeniu obieramy i kroimy w drobną kostkę.

Mięso z kurczaka kroimy w drobną kostkę (po wcześniejszym usunięciu skórki).

Cebulę kroimy w drobną kostkę, lekko solimy.

Ogórki oraz ser ścieramy na tarce (ogórki na dużych oczkach, a ser na drobnych).

Majonez mieszamy ze śmietaną. Doprawiamy solą oraz pieprzem.

Na półmisku rozkładamy kolejno poszczególne warstwy przekładając je przygotowanym sosem:

- warstwa ziemniaków, uformowana w owalny kształt, oprószona solą oraz pieprzem + cienka warstwa sosu.
- warstwa cebuli.
- połowa mięsa + cienka warstwa sosu.
- starte ogórki oprószone solą i pieprzem + cienka warstwa sosu.
- reszta mięsa + cienka warstwa sosu.
- posiekane jajka oprószone solą i pieprzem + cienka warstwa sosu.
- starty ser żółty

Całość smarujemy pozostałym sosem majonezowo-śmietanowym (wierzch oraz boki). Rozkładamy połówki orzecha włoskiego, jeden obok drugiego. Oraz dekorujemy zieloną cebulką.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38367-salatka-ananas>