

Sałatka warstwowa z szynką

Składniki	Przepis
<ul style="list-style-type: none">✦ 4 średnie marchewki✦ 15-20 dag sera żółtego (edemski, natan)✦ 6 średnich kiszonych ogórków✦ 5 jaj na twardo✦ 15 dag szynki <p>Sos:</p> <ul style="list-style-type: none">✦ 2-3 łyżki majonezu✦ 1 czubata łyżeczka musztardy sarepskiej✦ 1 łyżka śmietany 18%✦ sól, pieprz	<p>Marchew, ser i ogórki zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Jajka pokroić w nieduże słupki a szynkę w krótkie paseczki. Najlepiej nadaje się do takich sałatek szynka, z której wychodzą duże plastry, typu: babuni, litewska, z kominka, bohuna i podobne. Marchew zblanszować w osolonej wodzie (podgotować ją ok. 10 minut, żeby przestała być twarda, ale nie była jeszcze miękka). Warstwy sałatki układać w szklanym naczyniu w kolejności, jak podałam w składnikach. Wszystko posmarować sosem z wymieszanych razem: majonezu, musztardy, śmietany i przypraw. Radzę ostrożnie posługiwać się solą, wystarczy jej dodać tylko do sosu, szynka, ser i ogórki kiszone są wystarczająco słone. Pieprzyć możecie do woli :)))</p> <p>Jest to nieznacznie zmodyfikowany przepis Joasi: joanna.walko@wp.pl Szczepnie go polecam, sałatka szybko znika :)</p>