

Salatka świąteczna

Składniki

3 cykorie lub kilka liści sałaty lodowej, 2 strąki czerwonej papryki, duży ogórek, 2 cebule, 8 ogonków liściowych selera naciowego, 3 pomidory, puszka szparagów, 5 jaj ugotowanych na twardo, 15 dag ugotowanych krewetek (mogą być z puszki), słoiczek majonezu, mały pojemnik jogurtu naturalnego, pieprz, sól



Sposób przyrządzenia

Świeże warzywa oczyścić, opłukać, osuszyć i pokroić: liście cykorii i ogonki liściowe selera (które trzeba przedtem obrać z włókien) - na małe kawałki, paprykę - bardzo drobno, cebulę - w kosteczkę, ogórek - w ćwierćplasterki, a pomidory - w ósemki. Szparagi osączyć i pokroić na krótkie kawałki, jaja dość grubo posiekać, krewetki osączyć. W wysokiej szklanej salaterce ułożyć warstwami kolejno: cykorię, paprykę, ogórek, cebulę, seler, pomidory, szparagi i jaja. Majonez wymieszać z jogurtem, doprawić solą i pieprzem, połączyć sałatkę (nie mieszać). Na wierzchu ułożyć krewetki. Wymieszać dopiero po podaniu na stół.