

Vrstvený salát s celerem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Sterilovaný celer 2 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Pórek 1 ks
- Šunka 3 plátek
- Kompotovaný ananas 1 ks
- Jablko 3 ks
- Majonéza 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z celeru si slijeme vodu a okapaný pokládáme na dno misky. Natvrdo uvařená vejce protlačíme přes mřížku a pokládáme na celer. Na vajíčka navrstvíme šunku, kterou nakrájíme na kostičky, dále ananas, který můžeme také ještě překrájet na menší kousky podle naší potřeby a chuti. Nasypeme kukuřici a jablka, která také nakrájíme na kostičky.

Nakonec smícháme půl sklenice tatarské omáčky a půl majonézy, omáčku dáme nahoru na salát a pak už jen posypeme na kolečka nakrájeným pórkem. Vrstvený salát s celerem necháme asi 3 hodiny uležet v lednici.

Salát nabíráme zespodu misky, abychom měli všechny vrstvy. Vrstvený salát podáváme s pečivem, ale je výborný i k masu a při grilování.

Doporučuji salát s celerem dělat do skleněné mísy, ať jdou krásně vidět všechny vrstvy.