

Vrstvený šunkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 5 ks
- Majonéza 200 ml
- Pórek 250 g
- Kompotovaný ananas 1 ks
- Šunka 250 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce natvrdo, oloupeme a necháme vychladnout. Mezitím nakrájíme šunku na nudličky, pórek na tenké plátky a ananas na malé kostičky.

Na dno mísy klademe nakrájenou šunku. Vrstvu ananasu, vrstvu póru, vrstvu na měsíčky nakrájených vajec. Na konec zalijeme majonézou. Nemícháme! Vrstvený šunkový salát necháme přes noc v chladničce.

Vrstvený šunkový salát podáváme druhý den, před servírováním lehce promícháme. Vrstvený šunkový salát podáváme s pečivem.