

Vrstvený salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- šunka 300 g
- pórek 1 ks
- sterilovaný celer 1 plechovka
- jogurt 1 kelímek
- sýr 300 g
- kompotovaný ananas 1 plechovka
- vejce 4 ks
- majonéza 1 kelímek
- sterilovaná kukuřice 1 plechovka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a necháme vychladit.

Pórek očistíme a nasekáme. Šunku nakrájíme. Majonézu smícháme s jogurtem. Sterilovanou zeleninu slijeme. Vychlazená vejce nakrájíme na plátky a sýr nastrouháme.

Do mísy vrstvíme takto: celer, pórek, kukuřice, ananas, šunka. Pak vše zalijeme majonézou s jogurtem, poklademe vajíčkem a nakonec posypeme sýrem.

Vrstvený salát necháme v míse proležet, můžeme jej dát do chladu. Uležený vrstvený salát podáváme s čerstvým pečivem.