
Sałatka ananasowo-selerowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4709 razy.

40 dag selera naciowego,
2 torebki ryżu (25 dag),
10 dag łuskanych orzechów włoskich,
1 puszka ananasa,
4 czubate łyżki majonezu,
2 łyżki śmietany,
sok z 1/3 cytryny,
sól i pieprz

Seler opłukać , osączyć i pokroić na drobne kawałki. Ryż ugotować w lekko osolonej wodzie, osączyć i ostudzić . Orzechy posiekać , ananasa osączyć z zalewy i pokroić na drobne kawałki. Wszystkie składniki wymieszać . W osobnym naczyniu połączyć majonez z sokiem z cytryny i śmietaną, doprawić solą i pieprzem. Sałatkę wymieszać z otrzymanym sosem, wstawić do lodówki, a następnie przełożyć do plastikowego pojemnika lub słoja.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>