

# Sałatka hawajska z szynką

Autor: **Nemezja**Przepisów: **198** Ocena: **5664**

5-6 os.



15 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Ananas z puszki 340 g (bez zalewy)
- Kukurydza konserwowa 285 g (bez zalewy)
- Seler sałatkowy 320 g (wiórki, w słoiku, bez zalewy)
- Ser żółty 200 g (u mnie Cheddar)
- Szynka wędzona 300 g
- Jajka 3 szt. (ugotowane na twardo)
- Majonez 8 łyżek + 2 dodatkowo (wersja warstwowa)
- Jogurt grecki 6 łyżek
- Pieprz i sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę i jajka pokroić w drobną kostkę, ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Plastry ananasa drobno pokroić w kostkę. Wszystkie składniki sałatki połączyć i wymieszać z majonezem i jogurtem, doprawić do smaku pieprzem i solą.
- 2 Aby uzyskać formę warstwową sałatki, należy wymieszać 8 łyżek majonezu z jogurtem i układać w naczyniu kolejno:

1/3 część szynki, 1/4 część wymieszanego sosu z majonezu i jogurtu, 1/3 część sera, kukurydza, druga część sosu, jajka, druga część szynki, seler, trzecia część sosu, druga część sera, trzecia część szynki, ananas, czwarta część sosu, trzecia część sera, 2 łyżki majonezu + pieprz.

## Twoje notatki do przepisu: