

Ulubiona sałatka imprezowa z żółtego sera



Autor: **hajduczek-naturalnie**

Przepisów: **271** Ocena: **2642**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- żółty ser w kawału (gouda, edamski itp) 250-300 g
- puszka krążków ananasa, najlepiej w lekkim syropie (może też być świeży ananas, jeśli masz)
- puszka kukurydzy
- 2-3 łyżki majonezu
- 2-3 łyżki naturalnego jogurtu
- 1-3 ząbki czosnku (zależnie od wielkości – sos nie ma być bardzo czosnkowy, tylko trochę)
- ewentualnie szczypta soli do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Żółty ser zetrzyj na tarce o dużych oczkach albo pokrój w małą kostkę. Dawniej kroiałam cierpliwie, ale od paru lat trę ser na tarce i to jest duże ułatwienie.



- 2 Krążki ananasa odcedź na sitku, a następnie pokrój je w drobną kostkę. Syrop wykorzystaj do przygotowania jakiegoś fajnego drinka – niech się nie zmarnuje!



- 3 Kukurydzę odsącz z zalewy.



- 4 W niedużej miseczce zrób sos do sałatki – wymieszaj w równych proporcjach majonez z jogurtem (według własnych preferencji – po 2-3 łyżki majonezu i jogurtu powinno być w sam raz). Dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę i szczyptę soli. Wymieszaj dokładnie.



- 5 Ser, ananasa i kukurydzę umieść w dużej misce. Dodaj przygotowany sos, wymieszaj i spróbuj.

Wciąż jeszcze możesz dodać więcej sosu, trochę czosnku albo soli. Pamiętaj jednak, że sałatka nie ma zwać z nóg ostrością i aromatem czosnku. Jego smak ma być obecny, ale nie dominujący.



- 6 I to już wszystko, sałatka gotowa. Jest łatwa do przyrządzenia i tak bardzo smaczna, że trudno przestać ją jeść. Przygotowuję ją więc nie tylko na karnawałowe imprezy, ale też na zwykłą kolację bez okazji. Smakuje nam zawsze, więc i Ty koniecznie musisz spróbować – smacznego!



Twoje notatki do przepisu: