

Šalát s ananásom a ružovou omáčkou (ensalada con piña en salsa rosa)

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnosť:

Autor:



Suroviny

1 čínska kapusta

tvrdý syr

šunka v celku

ananás

majonéza

kečup

oregano. Množstvo podľa chuti do jedla :)

Postup

Tento receptík je veeeľmi rýchly a hlavne chutný. Robieva ho u nás výhradne manžel a máme ho zo španielska kde sme ho robili v reštaurácii.

Kapustu nakrájame na rezance a všetky ostatné kráateľné ingrediencie na kocky. V miske si zmiešame majonézu s 1 PL kečupu. (v espana sme pridávali ešte cvrk vodky na rozriedenie..mali tam strašne hustú majonézu)

Na kapustu navrstvíme syr, šunku a ananás, zalejeme omáčkou a posypeme oreganom.

Dáme na chvíľku odležať do chladu..šalát sa zámerne nemieša, až každý sám si ho na tanieri zmieša.