Vrstvený salát s ananasem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: celer ve sladko-kyselém nálevu
sladká sterilovaná kukuřice
pórek (bílá část)
ananas (šťávu odlijeme bokem)
200 g šunky
4 vejce uvařená natvrdo
tučnější tvrdý sýr
malá sklenička majonézy

Postup

Postup přípravy: Salát připravujeme rovnou v míse, ve které ho budeme servírovat na stůl. Na dno mísy rozprostřeme sterilovaný celer ve sladko-kyselém nálevu, jako další vrstva se nasype sladká sterilovaná kukuřice, další vrstvičku vytvoříme nakrájeným pórkem, dále pak nakrájený ananas a další vrstvu posypeme nakrájenou šunkou, poté natvrdo uvařená a nakrájená vejce a vše se zasype nastrouhaným sýrem. Takto připravený vrstvený salát nakonec přelijeme majonézou smíchanou se šťávou z ananasu. Po vychlazení sýr reaguje s majonézou a šťávou a mírně se rozteče, jako bysme ho zapekli v troubě - velmi zajímavý vzhled, který můžeme hezkou ozdobou ještě více pozvednout.