

Sałatka hawajska w ananasie

Przepis dodany przez użytkownika trini6

sałatka



Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ananas - 1 szt.
- 2 grube i 6 cienkich plasterów wędznej piersi indyczej -
- pieczarki - słoik (425 ml)
- szparagi - 2 słoiki (po 580 ml)
- mandarynki - 1 puszka(i)
- majonez - 1/2 słoika
- jogurt - 3/4 pojemnika (15 da
- groszek - 10 dag
- sól pieprz -
- sok z cytryny -
- curry -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ananas przekroić wzdłuż. Odrzucić twardy rdzeń, pozostały miąższ pokroić w kostkę. Grube plastry piersi indyczej pokroić w kostkę. Odsączyć pieczarki, szparagi i mandarynki. Sok z mandarynek pozostawić. Odłożyć 18 szparagów, pozostałe pokroić. Majonez utrzeć z jogurtem i 4 łyżkami soku mandarynkowego, przyprawić. Odłożyć 6 pieczarek i 12 mandarynek. Pozostałe grzyby i mandarynki wymieszać ze szparagami, ananasm, groszkiem, piersią i sosem. Zawinąć po 3 szparagi w jeden cienki plasterzek piersi indyczej. Ozdobić pozostałymi mandarynkami, pieczarkami, majonezem. Połówki ananasa napełnić sałatką, umieścić na półmisku razem ze szparagami