

sałatka teściowej

Przepis dodany przez użytkownika Evika

szybko, łatwi i ...smacznie

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 50 dkg
- gotowane jajka - 4 szt.
- ser - starty grubo - 1 szkl.
- groszek zielony - 1 puszka(i)
- szczypiorek - 1
- majonez - 8 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- zmielony pieprz - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1.

Obierz pieczarki. Wrzuć do wrzącej, osolonej wody i gotuj przez 5 minut. Odcedź, pozostaw do wystygnięcia. Następnie pokrój je na plastry i lekko odcisnij z nadmiaru wody.

Szczypiorek umyj, osusz, drobno pokrój.

Jajka obierz i pokrój na niezbyt drobną kostkę.

Groszek odsącz z zalewy

W szklanej misce układaj warstwami pieczarki, groszek, ser, szczypiorek, każdą warstwę smarując majonezem i posypując szczyptą pieprzu.

Ostatnią warstwą niech będzie ser. I jego już nie smaruj majonezem.