

Pikantna zakąska z pomidora.

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na każdą okazję.

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- plasterki sera salami - 6 szt.
- plasterki wędzonej szynki - 6 szt.
- liście sałaty - 6 szt.
- pomidor -
- liście selera naciowego -
- oliwki lub połówki orzechów włoskich -
- posiekane migdały -
- pomidory - 2 szt.
- mała cukinia - 1 szt.
- małe słodkie cebulki(szalotki) - 3 szt.
- jajka na twardo - 2 szt.
- majonez - 4 łyżka(i)
- koperek posiekany - 1 czubata łyżka(i)
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Składniki sałatki(2 pomidory,mała cukinia,3 małe słodkie cebulki szalotki,2 jajka)drobno kroimy,łączymy z mojonczem i doprawiamy,by miała wyraźny,lekko pikantny smak.
- 2.** Na liściach sałaty układamy plasterka sera,na nim plaster szynki i porcję sałatki.
- 3.** Wierzch przybieramy oliwkami lub połówkami orzechów,a boki cząstkami pomidora posypanymi migdałami.

Jak podawać?

Podajemy zaraz po przygotowaniu.