

Salatka z żółtego sera

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo smaczna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser żółty - 40 dag
- parę rzodkiewek -
- większe cebule - 3 szt.
- jaja - 6 szt.
- mały słoiczek majonezu -
- oliwa z oliwek - 3 łyżka(i)
- pokrojona natka pietruszki -
- parę kropeli sosu sojowego -
- sól, pieprz -
- rzeżucha -

Etapy przyrządzania:

1. Jaja umyć, ugotować na twardo, zalać zimną wodą, odstawić aż przestygną. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę oczyścić, obrać, pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki przesypać do większej salaterki, dodać majonez, oliwę, sos sojowy, natkę pietruszki, pokrojoną rzeżuchę, startą rzodkiewkę i przyprawy. Wszystko wymieszać.

