

Sałatka hawajska

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna sałatka - dobry dodatek do każdej potrawy!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 bananów -
- 2 cebule dymki -
- 2 lodygi selera naciowego -
- 2 łyżki sosu sojowego -
- 3 łyżki soku z cytryny -
- 6-7 kropli sosu tabasco -
- 3 łyżki keczupu -
- kilka liści zielonej sałaty i kilka pasek kolorowej papryki do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dokładnie wymieszać sos sojowy z 2 łyżkami soku z cytryny, drobno posiekana dymka, sosem tabasco i keczupem.
Obrane banany pokroić na plasterki, skropić pozostałym sokiem z cytryny, przykryć, wstawić do lodówki. Lodygi selera obrać, pokroić na cienkie plasterki, połączyć z bananami, polać sosem, delikatnie wymieszać, przykryć, wstawić na 2 h do lodówki. Przed podaniem ułożyć w salaterce na liściach sałaty, udekorować pasekami kolorowej papryki

