



Sałatka z serem, szynką i ogórkiem kiszonym

Pyszna i szybka do przygotowania sałatka, która bardzo przypadła nam do gustu i na stałe wejdzie w menu nie tylko na imprezy, ale też ot tak – na przykład na kolację ☐

W najbliższym czasie przygotuję ją ponownie na Wielkanoc (i bez wątpienia na milion innych okazji) i każdemu polecam ją zrobić, najlepiej od razu z podwójnej porcji (albo i potrójnej-tak znika!:))

Przepis podsunęła mi Kasia z bloga [Czarna od kuchni](#) i bardzo za to dziękuję! ☐ w oryginale przepis na sałatkę z serem, szynką i ogórkiem podany jest z korniszonami, ale ja zrobiłam z ogórkami kiszonymi, bo po pierwsze bardzo je lubię (nie tylko w sałatkach), a po drugie miałam akurat pod ręką otwarty słoć i nie musiałam lecieć do piwnicy. Jajek dałam o jedno więcej, a zamiast szynki wykorzystałam polędwicę sopocką.

Otrzymana w efekcie sałatka z serem, szynką i ogórkiem kiszonym to strzał w dziesiątkę! Genialne połączenie smakowe, które gorąco polecam, spróbuj!

Sałatka z serem, szynką i ogórkiem kiszonym – na jakie okazje?

Ta sałatka to propozycja doskonała na święta, imieniny, urodziny, większe i mniejsze przyjęcia, wieczory z przyjaciółmi oraz ot tak – na kolację lub lunch do pracy – wystarczy zapakować w pudełko.



Składniki:

20 dkg sera żółtego
25 dkg szynki lub polędwicy sopockiej
kilka ogórków kiszonych
5 jajek
1 czerwona cebula
3 łyżki majonezu
1 łyżeczka musztardy
sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Jajka gotujemy na twardo, obieramy i ścieramy na grubych oczkach tarki. Ser także ścieramy. Szynkę (najlepiej bez skórki) i ogórki kiszone (lekko odciskamy z nadmiaru soku) kroimy w drobną kostkę. Dodajemy posiekaną czerwoną cebulę i mieszamy z musztardą i majonezem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Czerwoną cebulę można zastąpić białą, ale znacznie lepiej się prezentuje kolorystycznie w sałatce.





foto. Maja Mji