

Waniliowa sałatka z selera i suszonej żurawiny

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 7 Marca 2011r. o 06:46

Tagi: sałatka, waniliowa, wanilia, żurawina, seler

Rodzaj dania: dania jarskie sałatki, surówki warzywa

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsnego

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
seler marynowany	2	opakowanie	warzywa
żurawina suszona	100	g	owoce
majonez niskotłuszczowy	5	łyżka	płynny i sosy
musztarda francuska	2	łyżeczka	płynny i sosy
sos chrzanowy	1	łyżka	płynny i sosy
serek homogenizowany waniliowy	4	łyżka	nabiał

Opis

Słodkawą w smaku sałatkę z pewnością polubią Ci z Was, którzy eksperymentują w kuchni. Przy połączeniu selera, żurawiny i sosu waniliowego odkryjemy nowy niepowtarzalny smak tych składników.

Przygotowanie:

1. W kubeczku wymieszać wszystkie składniki sosu: majonez, musztardę, sos chrzanowy i serek waniliowy.
2. Do salaterki wrzucić dobrze odsączone paseczki selera marynowanego, dołożyć suszoną żurawinę i wszystko dokładnie wymieszać z przygotowanym sosem.
3. Sałatkę podawać schłodzoną.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: tak
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 5min.
 Cena: cała potrawa: 10 PLN jednej porcji: 2 PLN
 Liczba kalorii: