

SAŁATKA Z PORA I SZYNKI KONSERWOWEJ

przepis dla grupy 25-osobowej

SKŁADNIKI:

- 20 dag szynki konserwowej
- 1 por (biała część)
- puszka kukurydzy
- słoik selera konserwowego
- 5 jajek
- 5 łyżek majonezu (najlepiej kielecki lub samodzielnie wykonany: jajko, łyżeczka musztardy, 2 łyżki białego octu winnego, 350 ml oleju roślinnego, np. słonecznikowego, szczypta soli i pieprzu – jajko wbić do miski, dodać sól, pieprz, musztardę i ocet, miksować na niskich obrotach, wlewając powoli olej)
- sól
- pieprz



SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

- Szynkę konserwową kroimy w kostkę.
- Białą część pora kroimy w paski.
- Jajka gotujemy na twardo i kroimy w kostkę.
- Do miski wrzucamy składniki: pokrojoną w kostkę szynkę konserwową, pokrojonego w paski i sparzonego pora, pokrojone w kostkę jajka, odsączoną kukurydzę i odsączony seler konserwowy.
- Składniki mieszamy z pięcioma łyżkami majonezu, dodajemy sól i pieprz dla wzbogacenia smaku.