



przepisy.pl

Sałatka jabłkowo- serowa



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron muszelki - 250 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- jabłka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- jajka - 6 sztuk
- ser żółty - 15 dekagramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 0.5 łyżek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- kukurydza - 1 opakowanie
- woda - 2 łyżki
- grzanki - 20 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo i pokrój w kostkę, kukurydzę odsącz.
2. Jabłka i cebulę pokrój w kostkę. Ser zetrzyj na tarce o małych oczkach.
3. Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie. Następnie odcedź i skrop oliwą.
4. Sos sałatkowy wymieszaj z ketchupem i majonezem. Dodaj również 2 łyżki gorącej wody i Przyprawę do Gyrosa Knorr.
5. Połącz składniki sałatki: makaron, jabłka, cebulę, połowę jajek i kukurydzę z sosem. Przełóż sałatkę do miski.
6. Na wierzchu połóż pozostałe kawałki jajek. Na końcu posyp sałatkę startym serem oraz grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl