



przepisy.pl

## Sałatka z szynką i selerem



 20 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- seler ze słoika pokrojony w cienkie paseczki - 1 słoik
- rukola - 1 opakowanie
- szynka konserwowa - 300 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- czerwona cebula - 2 sztuki
- majonez - 100 gramów
- żółty ser - 100 gramów
- natka lubczyku - 1 pęczek
- ketchup pikantny - 3 łyżki
- czarny pieprz świeżo mielony do smaku

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

### Sposób przygotowania:

1. Szynkę, czerwoną cebulę i suszone pomidory pokrój w cienkie paseczki i wymieszaj ze sobą. Ser zetrzyj na tarce. Lubczyk posiekaj i połącz go z rukolą.
2. W misce wymieszaj sok wyciśnięty z cytryny, ketchup, oliwę z oliwek oraz sos sałatkowy Knorr. Do sosu wmieszaj sałatę rukolę razem z lubczykiem.
3. Rukolę przełóż do słoika. Na sałatę połóż pozostałe wymieszane składniki (szynkę, ser, pomidory, cebulę, seler). Na wierzchu nałóż grubą warstwę majonezu. Całość oprósz z wierzchu świeżo zmielonym pieprzem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)