

Salatka z selera tartego

Składniki kolejno

1. tarty seler z zalewy
2. 4 jaja – pokrojone w kostkę
3. 2 jabłka – starte na tarce
4. 1 por posiekany
5. 1 puszka ananasów pokrojonych w kostkę
6. 1 puszka kukurydzy
7. 1 majonez (średni)
8. 10dag szynki , pokrojonej w kostkę
9. 15 dag sera żółtego, startego na tarce

Wszystkie składniki układać według w/w kolejności do szklanego naczynia.

Salatka z tuńczyka

Składniki kolejno:

1. 5 białek jaj drobno posiekanych lub startych na tarce o drobnych oczkach
2. 10 dag startego sera żółtego
3. 1 puszka tuńczyka w sosie własnym
4. 1 średni majonez
5. Szcypior do posypania

Wszystkie składniki układać w/w kolejności do szklanego naczynia.

Salatka z fetą

Składniki:

- 1 op pomidorków koktajlowych
- 1 op oliwek
- 1 główka sałaty lodowej
- 1 papryka czerwona
- 2 ogórki świeże lub kiszzone
- 3 cebule czerwone

Ser feta

Sos grecki Knor

Salatę porwać i grubo pokroić, inne składniki pokroić w kostkę, przygotować sos grecki.

Warzywa wymieszać w misce, polać sosem a na koniec posypać pokrojoną w kostkę fetą.

Salatkę przygotowywać tuż przed podaniem.

Salatka z ryżu

Składniki:

- 1 saszetka ugotowanego ryżu
- 15 dag wędzonej szynki (swojskiej wędliny)
- 2 cebule
- 1 op. Groszek konserwowy
- 1 majonez

Przyprawy

Ugotowany ryż wystudzić, wędlinę, cebulę, drobno pokroić w kostkę, włożyć do naczynia, wymieszać, dodać groszek, majonez, sól, pieprz, dokładnie wymieszać, wierz posypać posiekaną natką pietruszki

Salatka jesienna

Składniki:

- 1 saszetka ugotowanego ryżu
- 10 dag wędzonej szynki(swojskiej wędliny)
- 2 pokrojone cebule,
- 1 papryka
- 2 jabłka
- 2 pomidory,
- 1 ogórek zielony
- 2-3 łyżki majonezu

Przyprawy

Ryż rozkruszyć, dodać pokrojoną w kostkę szynkę, cebulę, paprykę, jabłka, pomidory, ogórek zielony, wszystkie składniki dobrze wymieszać, pod koniec mieszania dodać majonez i przyprawy,

Salatka z brokułów

Składniki:

- 1 brokuł
- 1 papryka
- 10 dag sera feta pokrojonego w kostkę,
- Jogurt naturalny
- Majonez
- 1 czosnek
- 1 opak.. Słonecznik prażony
- Sól pieprz

Brokuł gotować na półtwardo, wystudzić, paprykę pokroić w kostkę, słonecznik uprażyć, Składniki przełożyć do miski, Ugotowany brokuł rozdzielić na mniejsze części, dodać do składników w misce. Z jogurtu czosnku, majonezu przygotować sos czosnkowy, składniki razem połączyć dodać sos, doprawić do smaku, wymieszać i na koniec na wierzch posypać prażonym słonecznikiem.

Tradycyjny smalec

Składniki:

1 kg słoniny

½ chudego boczku

3- 4 cebule

Przyprawy: sól, pieprz, majeranek

Słoninę, boczek zmielić i przetopić, cebulę przesmażyć, gdy topiona mieszanina uzyska złoty kolor, wyłączyć i dodać przesmażoną cebulę, dodać przyprawy i rozlać do naczyń.

Pozostawić do wystygnięcia. Smalec podawać z dodatkiem ogórków kiszonych i różnym pieczywem. Do przypraw można dodać czosnek itp.

Smacznego!!!