

Salata germana cu svaiter si salam



Ingrediente

Svaiter - 300 de grame
Salam uscat - 400 de grame
Mere - 350 de grame
PiperOua - 4 bucati
Salata verde - 1 bucata
Castraveti murati - 2 bucati
SareMaioneza Hellmann's Light - 250 de grame
Knorr mustar dulce - 1 lingura

 30 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Tai cubulete svaiterul, salamul uscat si merele.
2. Adugi maioneza si o lingura mustar, piper, sare, si ouale fierte tari, taiate rondoale.
3. Decorezi cu salata verde si felioare de castraveti in otet.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>