

# Sałatka karnawałowa

## Sałatka karnawałowa – kolorowa uczta dla podniebienia

Sałatka karnawałowa to prawdziwa eksplozja smaków i kolorów, która ożywi każdy stół podczas zimowych spotkań. Soczysta kapusta, słodkie pomidorki, chrupiąca rzodkiewka i kolorowa papryka tworzą harmonijną kompozycję, której dopełnieniem jest złocista kukurydza. Całość skropiona kremowym dressingiem z majonezu, ketchupu i aromatycznego sosu Szefa Kuchni, a na wierzchu chrupiące grzanki dodające tekstury.

### Dla kogo?

Ta sałatka sprawdzi się doskonale zarówno jako **lekka przekąska** dla całej rodziny, jak i jako dodatek do dań głównych. Jest na tyle uniwersalna, że zadowoli podniebienia zarówno miłośników klasycznych smaków, jak i tych poszukujących nowych kulinarnych doznań. *Dzieci szczególnie docenią słodkawą kukurydzę i chrupiące grzanki.*

### Na jaką okazję?

Jak sama nazwa wskazuje, sałatka karnawałowa idealnie pasuje do **karnawałowych przyjęć** i spotkań towarzyskich. Sprawdzi się również podczas rodzinnych obiadów, pikników czy jako kolorowy element na świątecznym stole. Jest szybka w przygotowaniu, co czyni ją doskonałym wyborem na spontaniczne spotkania.

### Czy wiesz o tym?

Połączenie majonezu z ketchupem, znane jako [sos](#) różowy, to klasyk polskiej kuchni, który w tej sałatce zyskuje nowy wymiar dzięki dodatkowi sosu Szefa. Ta kompozycja nadaje

potrawie **wyjątkowy, kremowy charakter** i łączy wszystkie składniki w harmonijną całość.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz wzbogacić sałatkę o *kostki sera żółtego*, kawałki gotowanego jajka lub grillowanego kurczaka, aby stała się pełnowartościowym daniem. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę świeżo zmielonego pieprzu lub kilka kropel soku z cytryny.