

Sałatka z szynką i ogórkiem

Sałatka z szynką i ogórkiem – klasyka w nowej odsłonie

Kremowa sałatka z szynką i ogórkiem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Wyrazisty sos chrzanowo-majonezowy łączy się idealnie z delikatnymi kostkami szynki, chrupiącymi ogórkami konserwowymi i soczystą papryką. Każdy kęs to harmonia smaków – od delikatnej słodyczy sera, przez lekko słoną szynkę, aż po orzeźwiającą kwaskowość ogórków.

Dla kogo?

Ta sałatka to prawdziwy raj dla miłośników wyrazistych smaków! Jeśli lubisz dania, w których „dużo się dzieje”, będziesz zachwycony. Lekko słony, wędzony ser doskonale komponuje się z wędliną i kwaskowatymi ogórkami konserwowymi. Dodatek jajek ugotowanych na twardo i papryki konserwowej sprawia, że każda łyżka przynosi nowe doznania smakowe.

Na jaką okazję?

Sałatka z szynką i ogórkiem sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas przyjęcia. Możesz podać ją jako samodzielne danie lub jako dodatek do serów, mięs czy wędlin. Doskonale dobrane składniki tworzą pełnowartościowy posiłek, który zaspokoi nawet najbardziej wymagające podniebienia. To także świetna propozycja na kolację w gronie przyjaciół!

Czy wiesz, że?

Połączenie sera i szynki to klasyka, która pojawia się w wielu daniach – od tostów i kanapek, po pizzę i mięsne rolady. W tej sałatce możesz zaszaleć i zamienić tradycyjny żółty ser na

oscypek, który nada potrawie wyjątkowego, górskiego charakteru. Dla dodatkowego koloru warto wzbogacić sałatkę o kukurydzę z puszki.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z sosem – dodaj więcej chrzanu dla ostrzejszego smaku lub zwiększ ilość szczypiorku dla świeżości. Przed podaniem posyp sałatkę startym żółtkiem lub serem, co nada jej elegancki wygląd. Podawaj z kromkami świeżego pieczywa, które doskonale komponują się z kremową konsystencją sałatki.