

Ananásovo kukuricový majonézový šalát

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kúsky ananásu (konzerva) aj kukuricu (konzerva) vysypeme do väčšej sklenenej misy a premiešame. V druhej sklenenej miske si zmiešame majonézovú omáčku s polovicou pochúťkovej smotany. Pridáme 1 čajovú lyžičku kari korenia a dolejeme pohárik šťavy z ananásovej zaváraniny. Zmes dobre premiešame a postupne primiešame ku kukurici s ananásom. Šalát prikryjeme potravinárskou fóliou a necháme v chladničke asi hodinu. Tento svieži šalát podávame ako prílohu ku grilovanému mäsu alebo si ho pripravíme ako lahodný olovrant.

Ingrediencie

- **Vegan Mayo 250 g** - 250 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 150 g
- **Kari** - 5 g
- **Kukurica** - 370 g
- **Ananás plátky v mierne sladkom náleve** - 350 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

