

Sałatka z kurczakiem

1 pierś z kurczaka (podwójna)-ugotowaną w wodzie z Wegetą i pokrojona w kostkę.
4 selery naciowe (surowe, drobno pokrojone).
puszka kukurydzy, majonez, pieprz , sól
Składniki wymieszać.

Sałatka Filipa

* Składniki:

1 kapusta pekińska
świeże pomidory
świeży ogórek (długi)
kukurydza z puszki
podwójna pierś z kurczaka – posypać Wegetą, papryką słodką i ostrą, lub dowolną przyprawą- usmażyć na patelni (bez panierki)
sos czosnkowy na bazie majonezu i jogurtu.
ósemki gotowanego jajka

Kapustę pokroić w cienkie paski, poukładać w półmisku na przemian z ogórkiem pokrojonym w plastry, pomidorami pokrojonymi w ósemki, posypać kukurydzą, następnie pierś z kurczaka pokroić w paski lub w kostkę. Na to ułożyć pokrojone jajka. Wszystko nie mieszając połączyć sosem czosnkowym.

Sałatka z łososiem

* Składniki:

1 puszka ananasów (krojonych)
1 puszka kukurydzy
20 dag łososia wędzonego
majonez

Wszystkie składniki wymieszać. **Uwaga nie solić !!!**

Sałatka Barbary

* Składniki:

2 zupki chińskie ostre zalać małą ilością wody i dodać dołączone przyprawy

5 jajek ugotowanych na twardo pokroić w kostkę

½ słoika ogórków konserwowych pokroić w kostkę

Można dodać świeżą paprykę, groszek zielony lub wędzonego kurczaka

Dodać majonez. Składniki wymieszać.

Sałatka Hani

* Składniki:

1 pierś z kurczaka (podwójną) ugotowaną w wodzie z Wegetą pokroić w kostkę

5 selerów naciowych (surowych) drobno pokroić

puszka kukurydzy

majonez

pieprz, sól

Składniki wymieszać.

Sałatka Gyros

3 łyżki przyprawy Gyros zalać ½ szklanki gorącej wody. Przykryć

i odstawić na 15 minut.

Układać warstwami

½ kg filetów drobiowych pokroić w kostkę , podsmażyć i zalać przyprawą Gyros, dusić do wysmażenia.

Polać keczupem

2 cebule pokroić w półksiężycy (można sparzyć)

7 korniszonów pokroić w kostkę

polać majonezem

polać keczupem

wysypać puszkę kukurydzy

pół główki świeżej słodkiej poszatowanej kapusty posypać łyżeczką Wegety, odstawić na kilka minut i ułożyć na wierzchu sałatki
polać keczupem

Najlepsza na drugi dzień.

Sałatka śledziowa

* Składniki:

kładać warstwami

3 płaty śledzia matyjasa pokrojonego w kostkę

1 cebula pokrojona w kostkę

polać łyżką oleju i posypać pieprzem

posmarować majonezem

2 kiszane ogórki pokrojone w kostkę

posmarować majonezem

2 ugotowane w kostkę ziemniaki pokroić w kostkę posypać pieprzem i solą

posmarować majonezem

2 ugotowane marchewki starte na tarce o grubych oczkach

posmarować majonezem

2 jajka ugotowane na twardo pokrojone w kostkę posypać solą
i pieprzem

posypać startym ,żółtym serem

Sałatka meksykańska

* Składniki:

2 papryki

2 pomidory

1 ser Feta

1 por

2 ogórki kiszane

w/w składniki pokroić, a następnie dodać :

1 puszkę kukurydzy

1 puszkę czerwonej fasoli

majonez, sól, pieprz

Sałatka śródziemnomorska

* Składniki:

1 puszka kukurydzy
2 papryki
1 świeży ogórek
szczypiorek
2 jajka
2 łyżki octu
6 łyżek oleju
2 łyżki keczupu
majonez

Paprykę , jajka i ogórek- pokroić w kostkę. Dodać kukurydżę. Przygotować sos: olej wymieszać z octem, dodać keczup, majonez, przyprawić solą i pieprzem. Polać tym warzywa, dobrze wymieszać, posypać posiekanym szczypiorkiem.

Sałatka winogronowa

* Składniki:

kiść czerwonych winogron- przekroić na pół i wyjąć pestki
jeden por (biała część)- drobniutko pokroić
1 puszka czerwonej fasoli

Wszystko wymieszać z sosem: majonez + sól+ pieprz + sok z cytryny + pół łyżeczki miodu.

Sałatka ryżowa

* Składniki: (proporcja dla większej ilości osób)

3 torebki ryżu ugotować w osolonej wodzie (nie rozgotować!), odcedzić i ostudzić
3 ząbki czosnku przecisnąć przez prasę
2 długie, świeże ogórki pokroić w średnią kostkę
30 dag wędzonej piersi z kurczaka pokroić w kostkę 1cm x 1cm

Wszystkie składniki wymieszać, osolić i dodać pieprzu. Na koniec dodajemy majonez (tyle żeby składniki się połączyły) – lekko mieszamy.

Sałatka Aldony

* Składniki:

ananas z puszki – pokroić w drobną kostkę

kukurydza z puszki

ser żółty pokrojony w kostkę

spora garść orzechów włoskich – sparzyć zalewając wrzątkiem, odcedzić i pokroić

majonez, jogurt naturalny

Składniki wymieszać.

Sałatka z gorgonzolą

* Składniki:

sałata lodowa – rozdrobnić

świeża gruszka – obrać i pokroić w kostkę

cebula biała – pokroić w cienkie piórka

10 dag sera pleśniowego „Gorgonzola”

garść orzechów włoskich, pokruszonych i prażonych na suchej patelni, sos sałatkowy, francuski (vinaigrette) „Knorr”- wykonać wg przepisu na opakowaniu, dodając nieco cukru

Składniki układać w misie wg kolejności z przepisu, przygotowując tuż przed podaniem.

Sałatka Bożenki

* Składniki:

1 cała pierś drobiowa pokrojona w kostkę, posypana solą i dużą ilością curry – usmażyć

3-4 ziemniaki ugotowane w mundurkach, ostudzone i pokrojone

w kosteczkę

1 długi ogórek świeży – pokroić w kostkę

1 spory por – pokroić drobno białą część

natka pietruszki, świeży koper

majonez, śmietana, jogurt naturalny

Składniki wymieszać, można jeszcze doprawić do smaku według uznania.

Sałatka piętrowa

* Składniki:

- 1 słoik selera – odsączyć
- 1 świeża papryka czerwona – pokroić w kostkę
- 1 puszka kukurydzy
- 30 dag chudej wędzonki – pokroić w kostkę
- 1 puszka ananasa – pokroić w kostkę
- 1 puszka groszku
- 2 pory pokrojone drobno (białe części)
- 5 jaj ugotowanych na twardo, pokrojonych w kostkę
- 20 dag sera żółtego

Przygotować miskę o szerokim dnie, najlepiej szklaną – uzyskamy efektowny wygląd. Każdy składnik sałatki, zaczynając od selera, wymieszać z majonezem „Dekoracyjnym” i układać warstwami w szklanej misce, lekko przesypując solą każdą warstwę. Ser żółty zetrzeć na grubej tarce, posypać jako ostatnią warstwę nie mieszając z majonezem.