



□ „Tuńczyk w twarogowej pościeli”

Uczniowie Zespołu Szkół nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku mają mnóstwo ciekawych gastronomicznych pomysłów. Wiele osób miało okazję degustować już, jak Norwid gotuje. Nasze potrawy, są smaczne, kolorowe i czasem dietetyczne :) Największą furorę robi PIZZA, ale gotujemy też obłędną zupę kurkową, czy pieczemy wyjątkową szarlotkę. Dzisiaj jednak zachęcamy do wiosennych przekąsek. Oto wyborna sałatka, która z pewnością znajdzie amatorów w każdym domu -nazywamy ją: „Tuńczyk w twarogowej pościeli”. Zabaw się z naszym przepisem, może ta sałatka pojawi się na świątecznym stole.

Poszczególne składniki sałatki układamy warstwowo wg następującej kolejności od dołu:

9.Żółtka jaj ugotowane na twardo -starte na tarce o dużych oczkach- 4 szt

8. Majonez - 1- 2 łyżki

7. Ser biały – 25 dkg

6. Tuńczyk – 2 puszki (odsączony olej)

5. Sól, pieprz

4. Cebula pokrojona□ drobna kostkę

3. Majonez - 1- 2 łyżki

2. Żółty ser starty na tarce o dużych oczkach- 15 dkg

1. Białka jaj ugotowane na twardo - starte na tarce o dużych oczkach – 4 szt.

Smacznego!

Zobacz inne pomysły na szybkie przekąski, na które nie potrzebujesz przepisu.

{gallery}2020/Gotuje{/gallery}