

Sałatka porowa z ananasem i żółtym serem

Sałatka porowa z ananasem i żółtym serem to ciekawe i niebanalne w smaku połączenie. Podana z pieczywem jest bardzo sycąca – w sam raz na pożywny lunch. Fajnie prezentuje się również na imprezowym stole. Polecam ☐





Składniki:

- 1 puszka czerwonej fasolki kidney
- 1 puszka ananasa w kawałkach
- 1 por
- 15 dag żółtego sera (ja używam wegańskiego typu gouda lub cheddar)

- 3 łyżki majonezu [domowego wegańskiego](#)
- 1 łyżeczka ostrej papryki w proszku
- sól i pieprz do smaku (opcjonalnie)

Wykonanie:

Fasolę i pokrojonego w kostkę ananasa przepłukujemy wodą i odcedzamy, ser żółty kroimy w niewielką kostkę i opruszamy mieloną papryką, a umytego pora kroimy na pół i drobno siekamy.

Wszystkie składniki wkładamy do większego naczynia, dodajemy majonez i dokładnie razem mieszamy. Można doprawić solą i pieprzem do smaku. I sałatka porowa z ananasem gotowa ☐

Następnie albo przekładamy sałatkę do pojemników na lunch albo do salaterki i dekorujemy na przyjęcie gości ☐ W obu przypadkach przed podaniem zalecam schłodzenie sałatki w lodówce przez około na godzinę.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](#) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](#) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**