

Ingrediënten

Pools	Nederlands
1 mała puszka ananasa 250 g szynki konserwowej 200 g żółtego sera 4 jajka 1 puszka kukurydzy 1 średniej wielkości por 4 łyżki jogurtu naturalnego 1 łyżka majonezu 2 ząbki czosnku sól pieprz	1 klein blikje ananas 250 g ham uit blik 200 g kaas 4 eieren 1 blikje mais 1 middelgrote prei 4 eetlepels natuurlijke yoghurt 1 eetlepel mayonaise 2 teentjes knoflook zout peper



Recept

Pools	Nederlands
<ol style="list-style-type: none">Jajka ugotować na twardo, obrać i pokroić w kosteczkę.Ananasa i kukurydżę odsączyć z zalewy. Ananasa, ser żółty oraz szynkę pokroić w kostkę.Pora umyć i pokroić w półkrążki.Jogurt naturalny wymieszać z majonezem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą oraz pieprzem.Składniki umieścić w misce dodać przygotowany sos i wymieszać.	<ol style="list-style-type: none">Hardgekookte eieren, pel en snijd in blokjes.Giet de ananas en maïs af van de pekel. Ananas, kaas en ham in blokjes gesneden.Het is tijd om te wassen en in halve ringen te snijden.Meng natuurlijke yoghurt met mayonaise, geperste knoflook, zout en peper.Doe de ingrediënten in een kom, voeg de bereide saus toe en meng.

Bron



<https://www.facebook.com/PrzepisyBloggerow/posts/pfbid0sJ5BdLkJeee9BWwLPvVlRndraBb9N4vfHkVmdVwkYMfuc9LoLTNpfDvnnYESQ1xTI>
<https://katalogsmakow.pl/blog/kulinarne-cuda/salatka-na-slodko.568879.html>
<http://kulinarnecuda.pl/salatka-na-slodko/>

Info Martine Lycke

05/07/2023

Prei (1) gesneden en lichtjes geblancheerd in kokend water, 1 minuutje
Met schuimspaan eruit nemen en in vergiet laten uitlekken
In zelfde kokend water
4 eieren koken - 12 minuten

Mengen:

1 klein blikje ananas
200 g hamblokjes, mocht gerust meer
200 g kaasblokjes
1 klein blikje mais
4 eetlepels Griekse yoghurt
1 eetlepel mayonaise
2 teentjes knoflook
Chili Prei Eitjes

Fotos

