

دستور تهیه سالاد خوشمزه با کالباس و ژامبون

11 مهر 1404

سالادها به عنوان یکی از پرطرفدارترین غذاها در سراسر جهان شناخته می شوند. آن ها به خاطر طعم و مزه ی لذیذشان و به دلیل تنوع و قابلیت تطبیق با ذائقه های مختلف محبوب اند.

یکی از انواع سالادهایی که می تواند در مهمانی ها، ناهارهای کاری یا حتی شام های خانوادگی سرو شود، سالادهای حاوی کالباس و ژامبون هستند.

سالاد کالباس و ذرت

مواد لازم:

۲۰۰ گرم کالباس خرد شده

۱ فنجان ذرت کنسروی

۱ فنجان خیار شور خرد شده

۱ فنجان ماست یا سس مایونز

نمک و فلفل به مقدار لازم

۱ قاشق چای خوری آب لیمو

جعفری خرد شده برای تزئین

طرز تهیه:

در یک کاسه بزرگ، کالباس خرد شده، ذرت و خیار شور را با هم مخلوط کنید.

در یک کاسه جداگانه، ماست یا سس مایونز را با نمک، فلفل و آب لیمو مخلوط کنید.

مخلوط سس را به مواد اصلی اضافه کرده و به آرامی هم بزنید تا همه مواد به خوبی ترکیب شوند.

سالاد را در ظرف سرو قرار دهید و روی آن را با جعفری خرد شده تزئین کنید.

این سالاد می تواند به عنوان یک پیش غذا یا همراه با ناهار سرو شود.