



Pikantie siera salāti

Siera salāti ar olu, burkānu un ķiplociņu ir īsta svētku galda klasika.



6-8



0-15 MIN

Nepieciešams

400 g Krievijas vai Holandes siera
3 vārītas olas
2 vārīti burkāni
3 ķiploka daiviņas
pēc garšas majonēze

Pagatavošana

1. Sarīvē sieru, burkānus un vārītas olas.
2. Klāt piespiež ķiplokus, visu sajauc ar majonēzi.
3. Liek virsū uz maizītēm vai pilda groziņos.