**Tradycyjna, smaczna, efektowna – sałatka warstwowa z szynką**

***Okres karnawału celebrujemy zwykle w gronie przyjaciół przy suto zastawionym stole. Dlatego dokładamy starań, aby to, co jemy było nie tylko smaczne, ale również spektakularnie wyglądało****.* ***Daniem, które łączy obie te cechy jest sałatka warstwowa.***

Ten rodzaj zimnej przekąski sporządzany jest z różnych składników zwykle o kontrastowych kolorach, które układane warstwami w szklanej misie lub innym naczyniu dają interesujący wizualnie efekt, już z daleka przyciągający wzrok gości. Ale wygląd to nie wszystko, taka sałatka również doskonale smakuje!

Podobno twórcą sałatki warstwowej był Belg Lucien Olivier. Według jego pierwotnego pomysłu składniki były układane warstwowo w kształt piramidy. Danie miało olśniewać wyglądem i zaskakiwać smakiem. Dopiero potem mistrz kuchni postanowił wymieszać składniki. I chociaż to właśnie z „sałatki Oliviera” wzięła nasza polska sałatka jarzynowa, pierwotnie w jej skład oprócz warzyw wchodziły inne ciekawe dodatki takie jak m.in. ozory cielęce, kawior, raki, kapary czy wędzona kaczka.

Jednym z ważnych składników sałatki warstwowej jest mięso. Najczęściej w tej roli używa się szynki.

- Szynka w połączeniu z warzywami i majonezem nie tylko pięknie komponuje się kolorystycznie, ale przede wszystkim dodaje wyrazistości smakowi dania – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. – Ważne, żeby sięgnąć po wędlinę wysokiej jakości, która będzie miała odpowiednią wilgotność i konsystencję. Taka szynka nie będzie rozpadała się w trakcie krojenia i zachowa ładną formę. Wybierając wyroby wędzone, dodamy sałatce charakteru. Ciekawego aromatu nada całości np. Szynka z Wadowic z linii Dobrowolscy Tradycyjnie Wędzone, przygotowywana w wędzarni opalanej drenem bukowo-olchowym.

Zaletą sałatki warstwowej jest też fakt, że daje ona dużą swobodę i pole do popisu. Nie ma tu sztywnego przepisu, którego musimy się trzymać. Do jej podstawowych składników zaliczyć można dobrej jakości szynkę, twardy żółty ser, jajka i majonez (najlepiej przygotowany samodzielnie). Jeśli chodzi o dobór warzyw, zwróćmy uwagę na to, aby były różnokolorowe. Warto delikatny smak jajek, majonezu czy groszku przełamać lekką nutą słodko-kwaśną np. ananasem czy selerem konserwowym. Z powodzeniem możemy wykorzystać także m.in. paprykę, kukurydzę, rzodkiewkę, szczypiorek, kapustę pekińską. Ilość składników i kolejność warstw również jest dowolna. Poniżej przedstawiamy propozycję na sałatkę warstwową z szynką, ananasem i selerem.

**PRZEPIS NA SAŁATKĘ WARTSWOWĄ Z SZYNKĄ Z WADOWIC**

200 g Szynki z Wadowic Dobrowolscy

5 jaj

200 g sera żółtego np. Gouda lub Ementaler

300 g selera konserwowego

1 puszka ananasa

1 puszka kukurydzy

1 puszka zielonego groszku

2 papryki czerwone

majonez

Jaja gotujemy na twardo, obieramy, studzimy i kroimy w grubą kostkę. W kostkę kroimy również żółty ser oraz paprykę. Szynkę kroimy w plastry, przekrajamy na pół i zwijamy w ruloniki. Odsączamy selera, ananasa, kukurydzę i groszek. Przygotowujemy duże, szklane, przezroczyste naczynie. Zamiast jednej salaterki można użyć pucharków do deserów i przygotować każdą porcję osobno. Składniki układamy kolejno warstwami, co jakiś czas przekładając warstwą majonezu. Mniej więcej w połowie układamy warstwę ruloników z szynki. Całość przykrywamy warstwą majonezu i dekorujemy, np. szynką, groszkiem i kukurydzą.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”. [www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl)