

# SALADA INGLESA DA LAINE

## INGREDIENTES

2 pés de alface crespo  
2 cenouras médias  
1 beterraba grande  
1 vidro de maionese grande  
2 caixinhas de creme de leite  
1 xícara mostarda  
1/2 xícara ketchup  
2 pacotes batata palha extra fina  
Sazón para salada

## MODO DE PREPARO

Lave bem o alface e corte-o com a espessura de um dedo.

Deixe escorrer bem a água, em seguida rale a cenoura e reserve.

Faça o mesmo com a beterraba.

Monte em um refratário uma camada de alface uma de cenoura e uma de beterraba e termina com uma camada de alface.

Em outro refratário misture a maionese, o creme de leite, o ketchup, a mostarda e o sazón, misture tudo até ficar bem homogêneo.

O ketchup e a mostarda depende do gosto de cada um, se quiser mais azedo ou mais doce a dica é colocar sempre mais mostarda.

Em seguida cubra a salada toda com esse creme, não é necessário misturar, o segredo é esse não misturar, por ultimo espalhe a batata palha à vontade.

E bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36542-salada-inglesa-da-laine.html>