



Hozzávalók

a kaviáros tojáshoz:

4 főtt tojás, 10 dkg kaviár, 5 dkg vaj, fél
citrom, petrezselyem

a majonézes halsalátához:

30 dkg főtt halfilé, 45 dkg főtt burgonya,
15 dkg csemegeuborka, 2 közepes alma (25
dkg), 2 főtt tojás, 7 evőkanál majonéz (a
fele tejföl is lehet), 1 púpozott evőkanál
mustár, 1 csapott evőkanál porcukor, 1
mökkáskanál só, 1 citrom leve

a díszítéshez:

fejes saláta, lilahagyma, petrezselyem,
paradicsom

1. A halsalátához a halat és a megtisztított burgonyát az uborkával, az almával meg a főtt tojással együtt kis kockákra vagy vékony csíkokra vágjuk.
2. A majonézt a mustárral és a porcukorral ízesítjük, megsózzuk, majd a citrom levét is belecsöpögtetjük. Az előkészített hozzávalókat beleforgatjuk, végül lefedve, rövid időre a hűtőszekrénybe tesszük, hogy íze egy kicsit összeérjen.
3. A főtt tojásokat kettévágjuk. Az aljukból egy vékony szeletet levágunk, hogy a tányéron jobban megüljenek. Sárgájukra kiskanállal kaviárt halmozunk. A vajat kikeverjük, kis lyukú csillagcsővel ellátott habzsákba töltjük, ezzel spricceljük körbe vékonyan a tojást. Citrommal és petrezselyemlevéllel díszítjük.
4. A tányérokra salátalevelet teszünk, a halsalátát ráhalmozzuk. 2-2 kaviáros tojást ráültetünk. Lilahagymával, petrezselyemmel és paradicsommal díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 773 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.