



Hozzávalók:

egy rúd stefánia vagdalt lásd:

<http://receptletoltes.hu/hu/arch%C3%ADvum/7614>

egy rúd gyulais karaj lásd:

<http://receptletoltes.hu/hu/arch%C3%ADvum/7861>

1 kg franciasaláta lásd:

<http://receptletoltes.hu/hu/arch%C3%ADvum/6823>

20 dkg vákonyan szeletelt szalámi (téli és paprikás vegyesen)

a díszítéshez:

salátalevél, paradicsom, zöldpaprika, lilahagyma, petrezselyem, savanyúság (gyöngyhagyma, uborka, ecetes paprika), főtt tojás

1. Az oldalon található receptek alapján elkészítjük a stefánia vagdaltat, a gyulais karajt és a franciasalátát.
2. Egy nagy tálra salátaleveleket fektetünk, erre franciasalátát halmozunk. Szemnek tetszetősen rárakjuk a karaj és a vagdalt szeleteket, valamint a szalámit.
3. Paradicsommal, zöldpaprikával, lilahagymával, petrezselyemmel, savanyúságokkal és főtt tojással díszítjük.

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