

Tojásos, paradicsomos szarvacskasaláta



Hozzávalók:

30 dkg szarvacskatészta, só, 3 főtt tojás, 2 alma, 3-4 csemegeuborka, 3 kemény paradicsom, 3-4 virsli, 8 evőkanál majonéz, 3 evőkanál főzőtejszín, egy-egy csipet reszelt szerecsendió, pirospaprika és só, 1 evőkanál Worcester-mártás

1. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, leöblítjük, lecsöpögtetjük. A főtt tojásokat, a kicsumázott almákat, az uborkákat meg a paradicsomokat egycentis kockákra, a virsliket karikákra vágjuk.
2. A majonézt a tejszínnel hígítjuk, a szerecsendióval meg a pirospaprikával fűszerezzük, kissé megsózzuk. A Worcesterrel ízesítjük, és a tésztát meg az összevágott hozzávalókat beleforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 704 kcal