



#### Hozzávalók

25 dkg konzerv tintahal, 2 tojás, 10 dkg reszelt ementáli sajt, só, 4 dkg vaj, 5 evőkanál majonéz, 2-3 evőkanál sűrű tejszín, fél citrom leve, csipetnyi Cayennebors, 1 kisebb csokor metélőhagyma

1. A tintahalat lecsöpögtetjük, majd kisebb, egyforma darabokra vágjuk, és tálba tesszük.
2. A tojásokat fölverjük, a sajtot beleszórjuk, kissé megsózzuk, és a masszából a vajon, egy serpenyőben 2 vékonyabb omlettet sütünk. Tányérra csúsztatjuk, megvárjuk, amíg kihűl, majd vékony csíkokra metéljük, és a halhoz adjuk.
3. A majonézt a tejszínnel összekeverjük, a citrom levével ízesítjük, a borsal meg a fölaprított metélőhagymával fűszerezzük, és a tálban lévő hozzávalókkal összekeverjük. Friss rozskenyérrel kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 453 kcal