



Hozzávalók:

60 dkg megfőzött, meghámozott cékla, 2 kisebb savanykás alma, 1,5 dl sűrű főzőtejszín, 1,5 dl majonéz, 2-3 kiskanál frissen reszelt torma vagy csemege ecetes torma, só, őrölt fehér bors, 2-3 mokkáskanál porcukor

1. A puha céklát 1 centis kockákra vágjuk. Az almát meghámozzuk, nagy lyukú reszelőn lereszeljük.
2. A tejszínnel, a majonézzel, a tormával összekeverjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk, a cukorral ízesítjük.
3. A céklát belekeverjük, majd letakarva legalább egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük, hogy az íze összeérjen.

4 főre

Elkészítési idő: fajtánként 15 perc + a cékla főzése + érlelés

Egy adag: 355 kcal