



**Hozzávalók:**

60 dkg körte, 2 evőkanál kristálycukor, 20 dkg zellergumó, 20 dkg nyers füstölt sonka, 1 nagy piros húsú paprika, fél citrom leve, 2 evőkanál földimogyoró, 5 evőkanál majonéz, 1 dl főzőtejszín, 1 mokkáskanál mustár, fél mokkáskanál pirospaprika, fél mokkáskanál só, 1 ág zellerzöld

1. A gyümölcsöt meghámozzuk és nyolcfelé, cikkekre vágjuk. Magházát kivájjuk, majd a körtét cukros vízben 3-4 percig főzzük, leszűrjük és hűlni hagyjuk.
2. A zellert meghámozzuk, a füstölt sonkával meg a kicsumázott paprikával együtt gyufaszálnyi csíkokra metéljük, a citromlével megöntözzük. A körtével és a durvára vágott mogyoróval összekeverjük.
3. A majonézt a tejszínnel hígítjuk, a mustárral ízesítjük, a pirospaprikával fűszerezzük, megsózzuk, a finomra vágott zellerzöldet hozzáadjuk, végül az előkészített hozzávalókat beleforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 483 kcal • 17,3 g fehérje • 35,3 g zsír • 24,0 g szénhidrát • 6,0 g rost • 91 mg koleszterin